

## Simcoe APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **54**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (15.4%)	82 %	5
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (7.7%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- chmiel na whirlpool dodaję po schłodzeniu brzeczki do 80 stopni , na 20 minut ; po tym czasie oddzielam

brzeczke od chmielu i chlodze do temperatury zadania drozdzy  
25 maj 2018, 17:48