

## Simcoe, Chinook, Cascade

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **82**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

### Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (76.9%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.4%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6.1 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	6.1 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6.1 %
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	35 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	15 g	7 dni	13.2 %

### Drożdże

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