

## Simcoe - dla Mateusza

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33.3%)	89 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33.3%)	89 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33.3%)	89 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	32 g	15 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	58 g	5 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	55 g	1 min	11.5 %

### Drożdże

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