

Simcoe Hazy Ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **75**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.2%)	60 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.3 kg (4.2%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (2.8%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	MICHIGAN COPPER	50 g	15 min	10 %
Na zimno	MICHIGAN COPPER	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	80 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand
-----------------------------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	30 min
Klarowanie	wirfloc	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	sól	2 g	Zacieranie	30 min
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80	0.98 g	Zacieranie	30 min