

Simcoe IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **20.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (50%) | 80 % | --- |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (50%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 60 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 15 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g | 5 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 45 g | 1 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |