

## Simcoe ipa

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	6 kg (100%)	80.5 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	55 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	55 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	40 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	90 g	4 dni	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis