

# Simcoe IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.7 kg (87%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Malted         | 0.7 kg (13%) | 80 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g  | 20 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g  | 3 min  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Simcoe | 100 g | 5 dni  | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa                                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|--|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale | Ale | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 2 g   | Gotowanie | 10 min |