

## Simcoe IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **26**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2 kg (25.8%)	85 %	8
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (3.2%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.5%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	160 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	White Labs

### Notatki

- Przed gotowanie +- 15,5 BLG

śrutownik skręcony o 1/3 obrotu - lepsza wydajność

Wyszło 19,5 L 18,8 BLG, dodano 3L wody do 16,5 BLG  
Zadano gęstwę po wędzonym grodziskim, ok 250ml 20.04.2022  
4 sty 2022, 15:26