

# Simcoe Lager

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (67.8%)	80 %	4
Ziarno	Malteurop Mep@Ale	1 kg (16.9%)	80 %	6
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (8.5%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (3.4%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis