

## Simcoe Lager

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.95 kg (72.8%)	81 %	4
Ziarno	Steinbach Karamel Pils	0.45 kg (11.1%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (6.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.9%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.9%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	70 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	12 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

### Notatki

- Mech irlandzki - pół paczki.  
*11 lis 2017, 16:28*