

## Simcoe pils

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4.3**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (95.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (4.8%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	45 g	5 min	12.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	22 g	---