

simcoe pils

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **2.9**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (67.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (32.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	35 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	10 g	Fermentis