

## Simcoe Session

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **8.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Pilznieński	1 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (5.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	60 g	2 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis