

## simcoe session IPA

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **57**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (19%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	100 g	2 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %