

# Simcoe Session IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.44 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (22.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.7%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	60 g	2 min	11.4 %
Na zimno	Simcoe	32 g	4 dni	11.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis