

## Simcoe seszyn ipa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 4 kg (81.6%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne     | 0.4 kg (8.2%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett  | 0.3 kg (6.1%) | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.2 kg (4.1%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga      | 15 g  | 45 min | 11 %       |
| Gotowanie | Mosaic     | 10 g  | 20 min | 10 %       |
| Whirlpool | Amarillo   | 15 g  | ---    | 9.5 %      |
| Gotowanie | Centennial | 15 g  | 15 min | 10.5 %     |
| Whirlpool | Mosaic     | 15 g  | ---    | 10 %       |
| Whirlpool | Centennial | 15 g  | ---    | 10.5 %     |