

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 %