

Simcoe Single Hop

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2.5 kg (62.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | golden ale | 0.5 kg (12.5%) | 80 % | 12 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (12.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 0.5 kg (12.5%) | 83 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 5 min | 9.5 % |