

Simcoe Single hop

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **55**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (47.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (4.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.6 kg (25.4%)	79 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (6.3%)	75 %	30
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (15.9%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %