

Simcoe Single Hop IPA (BA)

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (100%)	80 %	5.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	55 min	11.1 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	11.1 %
Na zimno	Simcoe	45 g	6 dni	11.1 %

Notatki

- 17:45 - 8,5l wody, 69 st C
- 18:45 - proba jodowa - - początek wygrzewu
- 19:05 - początek przelozenie do filtratora
- 19.45 - początek właściwej filtracji

brzezka przednia + podbicie - 3, 3, 3 (9 l) - 13 brix/12 blg
objętość końcowa brzezki - 13,5 l - 11,5 brix / 10 blg
objętość brzezki nastawnej - 12,1 l

kwask mlekowy do wysładzania 1ml/l

warzenie
21:35- 22:35
21:40 - 1 chmiel
22:30 - 2 chmiel

22:35 - 3 chmiel

chmiel ; zbior 2017, terminL 09.2020
5 kwi 2020, 17:24