

# Simcoe Single Hop IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **70**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt    | 1.5 kg (90.9%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 0.075 kg (4.5%) | 81 %       | 8   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt       | 0.075 kg (4.5%) | 83 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe (USA) | 10 g  | 60 min | 13.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe (USA) | 15 g  | 10 min | 13.1 %     |
| Na zimno                  | Simcoe (USA) | 15 g  | 10 dni | 13.1 %     |
| Na zimno                  | Simcoe (USA) | 10 g  | 5 dni  | 13.1 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 2.8 g | ---          |

## Notatki

- Fermentacja burzliwa - 7 dni w temp 16st.  
Fermentacja cicha - 14 dni w temp 16st.  
24 paź 2017, 19:35