

# Simcoe SMASH

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **114**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadź używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (100%) | 80 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe | 50 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Simcoe | 30 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g  | 1 min  | 13.2 %     |
| Whirlpool                 | Simcoe | 20 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Simcoe | 30 g  | 5 dni  | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |