

Simon AIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.9 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Pilzneński Premium	1.5 kg (27.8%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann Pale Ale	3.5 kg (64.8%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	12.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	12.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.3 %