

Single Hop Simcoe 1(1)

- Gęstość **11.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (94.7%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.25 kg (5.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	0 min	11.4 %
Na zimno	Simcoe	35 g	5 dni	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Pierwsza warka. Warzenie zaplanowane na 17.10.2015.
11 paź 2015, 11:52
- Finalnie uzyskałem 15 L piwa o ekstrakcie 13. Jak na pierwszą warkę w smaku jest mało atrakcyjne ale pijalne - na poziomie Żywca APA ;).

30 paź 2015, 09:08