

# Single Hop Simcoe APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.38 kg (96.8%)	82 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.1 kg (2.9%)	83 %	7
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.01 kg (0.3%)	68 %	1500

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	11.5 %
Whirlpool	Simcoe	35 g	0 min	11.5 %
Na 20 minut przerywać chłodzenie, gdy temperatura będzie poniżej 80 stopni.				
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	11.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min