

Single Simcoe IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **41**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	5.1 kg (100%)	90 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	0 min	11.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	11.5 %

Drożdże

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

Notatki

- 03.07 - 24l brzezki, 22 stopnie, 15,5 BLG
- 08.07 - fermentacja dalej trwa w temp 19 - 20,5 st
- 11.07 - przelanie na cichą 5 BLG
- 12.07 - chmielenie na zimno 25g Simcoe
- 14.07 - butelkowanie czerwone kapsle
- 3 lip 2018, 22:18