

#SMASH_siMcOe

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.5 kg (100%)	83 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	11.7 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	20 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	5.5 g	Danstar