

# West Coast APA Simcoe SH

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (6.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.2%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	180 g	3 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis

## Notatki

- Wsypano do 72°C, utrzymywano ok 65°C -> 90 minut  
Dodano 1,5ml kw. fosforowego do zacierania  
Zacieranie 20L  
Wysładzanie 23L  
23 kwi 2024, 18:38