

## West Coast Simcoe

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **101**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.03 kg (31.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.76 kg (57.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.35 kg (5.4%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (5.4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	150 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	100 g	2 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

- 1,5 ml kwasu do zacierania, 1 ml do wody do wysładzania. Pół łyżeczki soli gorzkiej.  
20 kwi 2018, 19:50