

what a shot with alebrowar gdynia

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **139**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	120 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	20 min	15.5 %
Na zimno	Idaho 7	120 g	5 dni	12.7 %
Na zimno	Sabro	120 g	5 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	60 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Gęstwa	200 ml	Gozdawa