

## #182 Shift + C

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **45**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.2 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	No. 19 Floor Malt Maris Otter Crisp	1.66 kg (31.3%)	80 %	6.5
Ziarno	Weyermann pilzneński premium	1.66 kg (31.3%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann żytni jasny	1.66 kg (31.3%)	85 %	7
Ziarno	Viking Malt pszeniczny	0.33 kg (6.2%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	lunga PL 2021	30 g	10 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula PL 2022	50 g	10 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria DE 2022	50 g	10 min	7.8 %
Na zimno	Amora Preta PL 2022	50 g	7 dni	7.4 %
Na zimno	Zula PL 2022	80 g	7 dni	10.6 %

### Drożdze

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile