

#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
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj 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 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |