

# Ho(w)ly Shit

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **129**
- SRM **20.3**
- Styl **Imperial 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 74C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.3%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.2 kg (15%)	100 %	300
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.2%)	75 %	30
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.62 kg (7.7%)	83 %	5
Cukier	Cukier	0.7 kg (8.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	7 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	7 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	7 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	75 g	7 dni	10.5 %

Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	70 g	7 dni	15.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	---