

# Holy Shit - London Ale III

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilzneński           | 12 kg (72.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno  | Pszeniczny           | 1 kg (6%)     | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Żytni                | 1 kg (6%)     | 85 %       | 8   |
| Ziarno  | Viking Pale Ale malt | 2 kg (12%)    | 80 %       | 5   |
| Dodatek | Łuska ryżowa         | 0.6 kg (3.6%) | 1 %        | 0   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook    | 30 g  | 20 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Centennial | 30 g  | 20 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic     | 20 g  | 20 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Centennial | 30 g  | 15 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic     | 20 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Centennial | 30 g  | 10 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic     | 20 g  | 10 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Centennial | 30 g  | 5 min  | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic     | 20 g  | 5 min  | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic     | 20 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno                  | Mosaic     | 100 g | 5 dni  | 10 %       |
| Gotowanie                 | Chinook    | 10 g  | 15 min | 13 %       |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium       |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------------|
| Wyeast London Ale III | Ale | Gęstwa | 200 ml | Browar Such a Beer |