

# 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