

# Holy Shit

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10.5 kg (91.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.3%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	55 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	200 g	5 min	5 %

## Drożdże

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