

Shock Wave

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (60.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.2 kg (29.7%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (9.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	50 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	45 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	30 g	35 min	10 %
Gotowanie	Cascade	30 g	25 min	8.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	8.1 %
Na zimno	Citra	30 g	6 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar