

# 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

| <b>Nazwa</b>         | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Danstar - Nottingham | Ale        | Suche        | 11 g         | Danstar             |