

GREEN SCREEN

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1811.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1050 L**
- Całkowita objętość zacieru **1400 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1050 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1111.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1811.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	200 kg (57.1%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	75 kg (21.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	75 kg (21.4%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	500 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	75 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	100 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	100 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	75 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	100 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	100 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	300 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	800 g	20 min	12 %
Whirlpool	Centennial	600 g	20 min	10.5 %

Na zimno	Amarillo	800 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	800 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	800 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Suche	1000 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa Cytrynowa	250 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa Cytrynowa	250 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Skórki cytryny	250 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki cytryny	250 g	Gotowanie	0 min