

## Greenbock

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **13**
- SRM **5.3**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **26.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny           | 2 kg (22.2%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (66.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30   | 1 kg (11.1%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g  | 60 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa                          | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| WLP351 - Bavarian Weizen Yeast | Pszeniczne | Płynne | 150 ml | White Labs   |