

soczysta zelenda

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **60**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (42.6%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (21.3%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	30 min	11 %
Whirlpool	Ekuanot	25 g	30 min	14 %
Whirlpool	Lotus	25 g	30 min	12 %
Na zimno	Motueka	25 g	5 dni	7 %
Na zimno	Lotus	25 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs