

#7 Green Tea Single Hop IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **7.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (46.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.4 kg (12.5%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.4 kg (12.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (12.5%)	80 %	4
Dodatek	Płatki ryżowe	0.5 kg (15.6%)	80 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aramis	10 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Aramis	10 g	50 min	6.4 %
Gotowanie	Aramis	10 g	40 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Aramis	10 g	15 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Aramis	10 g	10 min	6.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Aramis	10 g	5 min	6.4 %
Whirlpool	Aramis	10 g	0 min	6.4 %
Na zimno	Aramis	30 g	3 dni	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min