

GREEN EXPERIMENT

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **77**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1897.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1185 L**
- Całkowita objętość zacieru **1580 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1185 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1107.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1897.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 275 kg (62.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 75 kg (17%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 45 kg (10.2%) | 80 % | 2 |
| Dodatek | Wheat, Flaked | 45 kg (10.2%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|--------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 1700 g | 40 min | 12.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 1700 g | 40 min | 12.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 1700 g | 40 min | 14.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 3300 g | 9 dni | 2.7 % |
| Na zimno | Galaxy | 3300 g | 7 dni | 14.2 % |
| Na zimno | Citra | 3300 g | 5 dni | 12.3 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| s-33 | Ale | Suche | 1000 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips | 300 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 780 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 100 g | Zacieranie | 60 min |