

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