

# GREEN HARVEST

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **3**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## 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 **1065 L**
- Całkowita objętość zacieru **1420 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1065 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **1187.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1897.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	200 kg (56.3%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	150 kg (42.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	5 kg (1.4%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	500 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	500 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wb-06	Ale	Suche	1000 g	Fermentis