

# 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    |