

Green haze

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **29.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (19.4%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (5.4%)	78 %	120
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.8%)	79 %	22

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	150 ml	---