

# Green Hell

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **13.7**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.2 kg (88.9%)	80 %	45
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.6%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.6%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	50 min	17.2 %
Gotowanie	Wai-iti	30 g	20 min	2.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	1 min	17.2 %
Na zimno	Wai-iti	30 g	3 dni	2.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	25 g	3 dni	17.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	1.5 g	Fermentacja cicha	10 dni

Inne	Witamina C	1.5 g	Butelkowanie	---
------	------------	-------	--------------	-----