

# Green Hill

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **40**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **66 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **66 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **66 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (60.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (25.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	14.2 %
Gotowanie	Azacca	10 g	35 min	12.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	25 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	7.4 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	14.2 %
Whirlpool	Azacca	10 g	0 min	12.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	7.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	-------	------------------