

## Green IPA (Gruszka i Melon)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **12**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (87.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	50 g	1 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	szafran	50 g	1 min	1 %
Whirlpool	Huell Melon	50 g	30 min	7.5 %
Na zimno	Huell Melon	100 g	1 dni	7.5 %
Na zimno	Huell Melon	100 g	10 dni	7.5 %
Na zimno	Huell Melon	100 g	20 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Pulpa Gruszka	1000 g	Fermentacja burzliwa	1 dni
Ziolo	szafran	50 g	Fermentacja burzliwa	1 dni
Dodatek smakowy	Pulpa Gruszka	1000 g	Fermentacja cicha	12 dni