

GREEN KARUZEL 2022

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1600 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1680 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1876.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1500 L**
- Całkowita objętość zacieru **2000 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1500 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **876.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1876.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	200 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	200 kg (40%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	50 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Żytni	50 kg (10%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	2000 g	40 min	13 %
Na zimno	Citra	5000 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	5000 g	5 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	5000 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London Ale III	Ale	Gęstwa	10000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	500 g	Zacieranie	60 min