

# GREEN KARUZELA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- 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 **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1895.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1515 L**
- Całkowita objętość zacieru **2020 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1515 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **885.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1895.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	300 kg (59.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	120 kg (23.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	60 kg (11.9%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	25 kg (5%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	1200 g	40 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	1200 g	40 min	10 %
Na zimno	Citra	4000 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	4000 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	4000 g	5 dni	11 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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