

# GREEN LEADER GH

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1811.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1230 L**
- Całkowita objętość zacieru **1640 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1230 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **991.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1811.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	325 kg (79.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	50 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	30 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	5 kg (1.2%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	1500 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	1500 g	30 min	10 %
Na zimno	Mosaic	3500 g	5 dni	10 %
Na zimno	Centennial	3500 g	5 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	1000 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	glukoamylaza	220 g	Zacieranie	60 min