

GREEN LEADER

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1897.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1233 L**
- Całkowita objętość zacieru **1644 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1233 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1075.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1897.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 325 kg (79.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 50 kg (12.2%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki ryżowe | 30 kg (7.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 6 kg (1.5%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 150 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Centennial | 150 g | 15 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 1500 g | 40 min | 12.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 1500 g | 40 min | 10.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 3500 g | 5 dni | 12.7 % |
| Na zimno | Centennial | 3500 g | 5 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 1000 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Zest z pomarańczy | 500 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Czynnik do wody | Glukoamylaza | 220 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Mech | 300 g | Gotowanie | 15 min |