

# 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