

# GREEN MOON GH

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **39.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## 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 **1530 L**
- Całkowita objętość zacieru **2040 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1530 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **791.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1811.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	250 kg (49%)	72 %	4
Ziarno	Monachijski	50 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 160	25 kg (4.9%)	72 %	160
Ziarno	Żytni	25 kg (4.9%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	25 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	25 kg (4.9%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	20 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	15 kg (2.9%)	70 %	690
Ziarno	Płatki owsiane	45 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	30 kg (5.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	2000 g	60 min	15.5 %

## Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1000 g	Safale

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia	630 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech	300 g	Gotowanie	15 min