

## GREEN PARTY

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **1080 L**
- Całkowita objętość zacieru **1440 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1080 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1091.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1811.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	175 kg (48.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	75 kg (20.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	50 kg (13.9%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	30 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	30 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	1500 g	30 min	12.7 %
Whirlpool	Citra	1500 g	30 min	12.3 %
Whirlpool	Equinox	1500 g	30 min	14.3 %
Na zimno	Mosaic	3500 g	9 dni	12.7 %
Na zimno	Citra	3500 g	7 dni	12.3 %
Na zimno	Equinox	3500 g	5 dni	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	950 g	Safale