

GREEN SHOT

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

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 **900 L**
- Całkowita objętość zacieru **1200 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **900 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **1211.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1811.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	150 kg (47.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	75 kg (23.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	50 kg (15.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	25 kg (7.9%)	80 %	16
Cukier	Mango	12 kg (3.8%)	100 %	---
Cukier	Papaya	3 kg (0.9%)	100 %	---
Cukier	marakuja	2.4 kg (0.8%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	cascade	1500 g	10 min	6.5 %
Whirlpool	Cascade	3500 g	30 min	6.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mango w litrach	120 g	Fermentacja cicha	---
Inne	Papaya w kg	30 g	Fermentacja cicha	---
Inne	Marakuja w litrach	24 g	Fermentacja cicha	---