

Green Tea IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **51**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **41 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **31.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pale Ale	7 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Soufflet Pszeniczny	1 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Soufflet Monachijski	1 kg (8.9%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Wheat, Raw	1 kg (8.9%)	60.9 %	4
Ziarno	Oat, Raw	0.5 kg (4.5%)	60.9 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook PL	50 g	80 min	7.3 %
Gotowanie	Centennial PL	100 g	20 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	50 g	10 min	7.3 %
Whirlpool	Centennial PL	50 g	30 min	5.4 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	30 min	3.4 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	4 dni	12.7 %
Na zimno	Cashmere	50 g	4 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Herbata Biało-Zielona	50 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Piwo podzielone na dwie części, jedna chmielona Idaho 7 i herbatą, druga Cashmere
Dolane 3.5l wody bo wyszło za mocne do objetosci 41l - do zweryfikowania po rozlewie. przed dolaniem 18.3 BRIX
25 lip 2021, 10:55