

Green Tea IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **4.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (58.5%)	81 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (6.5%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (2.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Premiant	35 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's