

GreenTEAPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **46**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (21.7%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.2%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Riwaka	20 g	0 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	0 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	50 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc T	2.5 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	Herbata TET green bergamot	100 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Laktoza	100 g	Gotowanie	15 min