

I'M GREEN GH mniejsza warka

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **1**
- SRM **4.5**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1300 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1365 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1524.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1155 L**
- Całkowita objętość zacieru **1540 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1155 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **754.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1524.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	275 kg (51.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	50 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	60 kg (11.2%)	60 %	3
Cukier	Lactose	125 kg (23.4%)	80 %	1
Cukier	Maltodekstryna	25 kg (4.7%)	80 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	200 g	60 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	1000 g	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	300 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Guava różowa beczka 210 kg	1 g	Fermentacja cicha	14 dni

Dodatek smakowy	Marakuja paczka 20 kg	2 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	barwnik	50 g	Butelkowanie	---
Inne	bakterie paczki 100g	4 g	Zacieranie	48 min