

# The Green Bastard - śmieć IPA #1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **18**
- SRM **8.5**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (32.3%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (16.1%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II	1 kg (16.1%)	80 %	18
Ziarno	Karmelowy Czerwony - Viking malt	1 kg (16.1%)	75 %	50
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (8.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	8 g	20 min	10 %
Whirlpool	Sabro	50 g	10 min	15 %
Na zimno	Sabro	50 g	15 dni	15 %
Na zimno	Sabro	100 g	5 dni	15 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	6 %

## Drożdże

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

## Notatki

- 50 g sabro od razu z drożdżami na burzliwą  
*13 lis 2020, 08:57*