

# Zielony Ninja z Ameryki

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (37.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (37.4%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.25 kg (23.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	40 g	15 min	7.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Huell Melon	10 g	7 dni	7.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zielona Herbata	100 g	Fermentacja cicha	1 dni