

Amarillo B-1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	5 kg (73.5%)	78 %	8
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (14.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (2.9%)	81 %	70
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.25 kg (3.7%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (1.5%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	25 g	65 min	14.1 %
Gotowanie	Sladek	15 g	40 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	15 g	10 min	9 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	7.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bulldog B-1	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min