

Amarillo Citra

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **37**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (55.6%)	80 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.5 kg (33.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	8 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	42 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12.9 %
Na zimno	Nelson Sauvignon Blanc	50 g	2 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove