

Amarillo Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (81.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (4.5%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.5%)	76 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	8.4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	30 min
Inne	Pożywka drożdżowa Fermanits SpringFerm BR-2	2 g	Gotowanie	10 min
Inne	kwask askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---