

AMARILLO SH IPA #14b

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.18 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal - pilzneński	2.5 kg (75.8%)	81 %	3.3
Ziarno	Bruntal - Pale ale	0.5 kg (15.2%)	79 %	6.5
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.1 kg (3%)	78 %	20
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (3%)	78 %	120
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	27 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Amarillo	26 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Amarillo	51 g	15 min	7.5 %
Na zimno	Amarillo	36 g	5 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum	5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Irish Moss	2.5 g	Gotowanie	15 min