

Amarillo und Mosaic

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (73.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (14.7%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1.5%)	81 %	70