

## #20 IPA AMARILLO 472

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **57**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.1%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.8%)	75 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.7%)	60 %	3
Cukier	cukier	0.25 kg (3.7%)	100 %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.7%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HBC 472 Experimental	25 g	50 min	9.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	25 g	10 min	9.2 %
Na zimno	HBC 472 Experimental	50 g	4 dni	9.3 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	1 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Zacieranie na sódzko 68-->70  
15 wrz 2024, 17:50