

#28-WayToAmarillo

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **56**
- SRM **12.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (13.3%)	83 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (6.7%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (6.7%)	78 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5.25 g	20 min	9.3 %
Gotowanie	Amarillov	5.25 g	19 min	9.3 %
Gotowanie	Amarillo	5.25 g	18 min	9.3 %
Gotowanie	Amarillo	5.25 g	17 min	9.3 %
Gotowanie	a	5.25 g	16 min	9.3 %
Gotowanie	a	10.25 g	15 min	9.3 %
Gotowanie	a	5.25 g	14 min	9.3 %
Gotowanie	a	5.25 g	13 min	9.3 %
Gotowanie	a	5.25 g	12 min	9.3 %
Gotowanie	a	5.25 g	11 min	9.3 %
Gotowanie	a	5.25 g	10 min	9.3 %
Gotowanie	a	5.25 g	9 min	9.3 %
Gotowanie	a	5.25 g	8 min	9.3 %
Gotowanie	a	10.25 g	7 min	9.3 %
Gotowanie	a	5.25 g	6 min	9.3 %
Gotowanie	aa	5.25 g	5 min	9.3 %

Gotowanie	a	5.25 g	4 min	9.3 %
-----------	---	--------	-------	-------