

[34] Yellow Submarine

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **18**
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (88.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (6.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (4.4%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Yellow Sub | 10 g | 60 min | 6.6 % |
| Gotowanie | Yellow Sub | 20 g | 20 min | 6.6 % |
| Gotowanie | Yellow Sub | 20 g | 10 min | 6.6 % |
| Na zimno | Yellow Sub | 50 g | 3 dni | 6.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |