

## #36 Wojciech Modest Amarillo

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **10.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.8 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	70.5 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	17 g	60 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	17 g	10 min	8.9 %
Na zimno	Amarillo	66 g	5 dni	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile