

Aipa amarillo

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **67**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Summit	20 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	12 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	100 g	Mangrove Jack's