

Amarillo AIPA

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **85**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (89.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (5.4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	horizon	30 g	70 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	70 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	13.8 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---