

Amarillo ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **75**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 5 kg (92.6%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 0.3 kg (5.6%) | 82 % | 14 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 60 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 25 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish moss | 5 g | Gotowanie | 15 min |