

Amarillo Lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (80.6%)	82 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (8.1%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (8.1%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	40 g	50 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszona cytryna	25 g	Gotowanie	10 min
Inne	łuska ryżowa	200 g	Gotowanie	60 min