

Amarillo/Magnum

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **6.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.7%)	79 %	25
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	bestmaltz caramel pils	0.5 kg (8.3%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %