

Amarillo/Magnum

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- 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 % |