

Amarillo, Mosaic

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **48**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (86.2%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (5.2%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	8.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	8.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	12.6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	8.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale