

Amarillo&Nelson IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **64**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (7.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.1%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	36 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	28.3 g	15 min	10.2 %
Gotowanie	Cascade	28.3 g	15 min	8.1 %
Whirlpool	Amarillo	75 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	100 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis