

# Amarillo Orange

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **33**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 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	Słód COOKIE Viking Malt	0.5 kg (8.3%)	72 %	40
Ziarno	Słód MONACHIJSKI JASNY Viking Malt	2 kg (33.3%)	78 %	14
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI	2 kg (33.3%)	80 %	3
Ziarno	Słód RED ALE Viking Malt	1 kg (16.7%)	75 %	70
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	7.1 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka z gorzkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min