

Amarillo Rulezzz

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **57**
- SRM **4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 3 kg (66.7%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Chit Malt | 0.8 kg (17.8%) | 50 % | 2 |
| Ziarno | Zakwaszający | 0.2 kg (4.4%) | 50 % | 2 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.5 kg (11.1%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Amarillo | 10 g | 70 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 45 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 20 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 1 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | --- | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 10 g | 1 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------|-----|-------|------|-----|
| US05 | Ale | Suche | 23 g | --- |
|------|-----|-------|------|-----|