

# 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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj 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	---
------	-----	-------	------	-----