

# Amarillo \_ Warrior

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.1 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **42.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (46.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (15.4%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	35 min	17 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	8.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	8.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	8.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	8.2 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	20 min	8.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis