

# Amarillo Wheat Ale 13

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **American Amber Ale**

## 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (40%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	5 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %

## Notatki

- viking pale ale 3kg  
viking wheat 2kg

amarillo 55g  
13 wrz 2018, 19:07