

Amarillo

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (43.6%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	1.7 kg (43.6%)	78 %	22
Cukier	Cukier	0.5 kg (12.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	6 dni	10 %

Drożdże

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