

# Amoreira

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **66**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.5 kg (42.9%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.5 kg (42.9%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (14.3%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	25 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	5 min	8 %
Whirlpool	Zula	25 g	30 min	9 %
Whirlpool	Oktawia	25 g	30 min	8 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
oyl-501	Ale	Gęstwa	40 ml	OYL