

# Columbus amarillo ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **52**
- SRM **5.6**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (89.4%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (10.6%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	1 min	15.5 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	---

## Notatki

- 29.12.2020 zadanie drożdży z gęstwy o godz. 18:00
- 30.12.2020 start fermentacji o godzinie 20:00 temp otoczenia 16C
- 30 gru 2020, 15:42