

## maris amarillo smash

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 3 kg (100%) | 81 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 15 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g  | 30 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g  | 0 min  | 9.5 %      |

### Drożdże

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