

Mellow Yellow - Hibiskusowe

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadź używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale	3.5 kg (63.6%)	85 %	7
Ziarno	Słód Barke pilzneński	1.5 kg (27.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Słód Carahell	0.5 kg (9.1%)	74 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.65 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Hibiskus	60 g	Fermentacja cicha	2 dni