

# Mellow Yellow - Piękna

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- 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 **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj 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 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	15 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	5 g	5 min	5 %
Na zimno	Simcoe	15 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Equinox	10 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Ahtanum	40 g	5 dni	5 %

## Drożdże

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

### Notatki

- Inna wersja z chmielem Relax na zimno i na aromat.  
*7 wrz 2017, 15:28*