

# Mellow Yellow

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pale Ale          | 3 kg (68.2%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Słód Barke pilznieński | 1 kg (22.7%)  | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Słód Carahell          | 0.4 kg (9.1%) | 74 %       | 25  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra       | 15 g  | 60 min | 12.4 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo    | 20 g  | 35 min | 8.4 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon | 20 g  | 10 min | 6.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon | 20 g  | 1 min  | 6.2 %      |
| Na zimno                  | Huell Melon | 60 g  | 5 dni  | 6.2 %      |

## Drożdże

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