

Puławskie amarillo

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **68**
- SRM **10.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (91.9%)	80 %	35
Cukier	glukoza	0.3 kg (8.1%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Marynka	25 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Puławski	25 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	7 min	7.1 %
Na zimno	Centennial	25 g	4 dni	8.5 %
Na zimno	Puławski	25 g	4 dni	3.5 %

Drożdże

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