

SH AMARILLO

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (64.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (21.4%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.1%)	80 %	2
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	75 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1500 ml	Wyeast Labs