

SH Amarillo

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 2 kg (57.1%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 1.5 kg (42.9%) | 80.5 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 60 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 25 g | 15 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Amarillo | 25 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 35 g | 2 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6 g | Fermentis |