

## #Sowa 6 - Amarillo Double IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **68**
- SRM **13.3**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	5.1 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	60 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	12 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

- Brzezka nastawna miała 17,5 BLG, piwo odfermentowało do 3 BLG.  
Zabutelkowane jakieś 16 litrów - 5 litrów pozostawione jako baza do warki 7 - miodowe ale.

Ze względu na to, że było niesamowicie pijalne, zniknęło bardzo szybko.  
5 gru 2020, 15:01