

## US05 AIPA Amarillo Citra Cascade AMrynka

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **55**
- SRM **5.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Wheat Malt	2 kg (27.6%)	85 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (3.4%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	40 min	10 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	---	9.5 %

### Drożdże

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