

## Warka 18 Amarrilo mosaic hallertau blanc

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **6.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	13.5 kg (100%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Hallertau	50 g	22 min	8.3 %
Gotowanie	Hallertau	50 g	8 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	8 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %