

Yellow Mama

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **39**
- SRM **11.1**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **580 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **693 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **439.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **564.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **439.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **379.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **693 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	94.34 kg (75.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Płatki jęczmienne	8.49 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	18.87 kg (15%)	80 %	15
Ziarno	Żytni czekoladowy	3.77 kg (3%)	60 %	720

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	754.72 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Northern Brewer	1132.08 g	5 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Vanguard	566.04 g	5 min	6.5 %
Whirlpool	Vanguard	377.36 g	20 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
B23 Steam Lager	Lager	Suche	188.68 g	Bulldog