

## Yakama 2

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **69**
- SRM **11.4**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyśladzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pale Ale       | 3.5 kg (47.6%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Słód wiedeński      | 2 kg (27.2%)   | 81 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 1.5 kg (20.4%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Caramunich I        | 0.35 kg (4.8%) | 74 %       | 90  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra   | 20 g  | 55 min | 12.4 %     |
| Gotowanie                 | Chinook | 30 g  | 55 min | 12.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 20 g  | 10 min | 13.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 15 g  | 5 min  | 13.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe  | 15 g  | 5 min  | 13.1 %     |
| Na zimno                  | Simcoe  | 45 g  | 4 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno                  | Equinox | 25 g  | 4 dni  | 13.4 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|              |     |       |        |     |
|--------------|-----|-------|--------|-----|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |
|--------------|-----|-------|--------|-----|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 10 g         | Gotowanie       | 10 min      |