

# Yerba IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **51**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (50%)	80 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	El dorado	10 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata/El dorado	20 g	10 min	13 %
Na zimno	Strata/El dorado/Rakau	30 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S 05	Ale	Suche	7 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Yerba mate	200 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Zdecydowanie za dużo Yerby o 50 g, a nawet 100g. Długo się układa  
18 mar 2023, 21:04