

## yolo 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 5 kg (83.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 1 kg (16.7%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Centennial      | 30 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Centennial      | 30 g  | 10 min | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial      | 40 g  | 0 min  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Styrian Golding | 25 g  | 7 dni  | 3.6 %      |
| Na zimno                  | Saaz (USA)      | 25 g  | 7 dni  | 3.75 %     |

### Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Sefale       |