

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**
- Wystadzaj 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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min