

# Yam yam ipa

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **30**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.6 kg (38.2%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (41.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.4 kg (20.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	29 g	16 min	15 %
Whirlpool	Citra	26 g	16 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	26 g	16 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	4 g	60 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	80 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	cynamon	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	anyż	10 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Brzezka rozdzielona na dwa, do jednej części poszedł chmiel na whp, druga do fermentora, później do gara, zagotowana, ostudzona, zadane bakterie L. Planatarum.  
Anyżu jedna gwiazdka.  
7 lut 2021, 19:33