

yamame

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.2 kg (72.6%)	78 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (23.1%)	85 %	3
Cukier	laktoza	0.13 kg (4.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	55 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP644 Saccharomyces brux-like Trois	Ale	Płynne	10 ml	---