

# East Coast Oat IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **9.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	3 kg (61.2%)	61 %	5
Ziarno	Amber Malt	1 kg (20.4%)	75 %	43
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (8.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.2%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	12.4 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Centennial	100 g	2 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min

Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	3 min
------------	-----------	-----	-----------	-------