

HAZY JANE OAT II 25L

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **34**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5.21 kg (60.6%)	81 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.56 kg (18.2%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.78 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Malted	1.04 kg (12.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	2 g	60 min	13 %
Whirlpool	Chinook	48 g	15 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M66 Hophead Ale	Ale	Suche	10.5 g	Mangrove Jack's
Starter 3 L na brzeczce 10 BLG z suchego ekstraktu słodowego (jasny jęczmienny).				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kwask askorbinowy	5 g	Butelkowanie	---