

HAZY JANE OAT

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **64.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.2 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **34.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	10 kg (60.6%)	81 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (18.2%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Malted	2 kg (12.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	3 g	10 min	13 %
Whirlpool	Chinook	47 g	30 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Płynne	10 ml	Wyeast Labs
Starter 3 L na brzeczce 10 BLG z suchego ekstraktu słodowego (jasny jęczmienny).				