

Oat Cream Session IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	1.5 kg (43.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (29%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (20.3%)	83 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (7.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	10 g	30 min	15.4 %
Na zimno	Azacca	70 g	2 dni	12 %
Na zimno	Sabro	70 g	2 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Notatki

- Woda RO modyfikowana:

zacieranie 12.3
chlórek wapnia 2,5

gips 1,25

wyśładzanie 6,3
chlorek wapnia 4
gips 2

Do gotowania dorzucić (po przeliczeniu do objętości)

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

21 maj 2022, 21:39