

Polska owsiana zimna ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **4.9**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (50%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Exp 2/20	35 g	5 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	5 min	4 %
Gotowanie	Exp 2/29	10 g	30 min	11 %
Na zimno	Lublin (Lubelski) po 35g	70 g	1 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Jazda bockiem	Lager	Płynne	2 ml	Fm