

# Cold Oat IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **53**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (12.5%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	8 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	30 min	15 %
Na zimno	Mosaic	70 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	70 g	5 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	70 g	5 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	2.5 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Płatki owsiane błyskawiczne podpiekane 20min w temp 160C  
*1 paź 2024, 09:55*