

## Double-Hopzoil-Test\_Oat\_IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **53.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **100C**
- Wyszładzaj używając **25.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.1 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (50%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Malted         | 5 kg (50%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnat          | 35 g  | 60 min | 11.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Talus           | 200 g | 3 min  | 8.2 %      |
| Na zimno                  | Cascade hopzoil | 250 g | 1 dni  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Płynne | 40 ml | Lallemand    |

### Notatki

- HDB, potem rozcieńczone ok. 2x, na kveikach (z matka), drugi HOPZOIL w życiu! pierwszy słód owsiany test; 5 ml ekstraktu łącznie, celuje w jasnożółte aromatyczne IPA  
21 kwi 2023, 16:36