

## El dorado Owsiana IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **49**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (70.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.2 kg (18.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	28 g	20 min	10 %
Whirlpool	El Dorado	80 g	15 min	15 %
Na zimno	El Dorado	120 g	5 dni	15 %
Na zimno	El dorado HOPZOIL	2 g	5 dni	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Costal Hazy Days	Ale	Gęstwa	150 ml	YB

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	NaCl	7 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	H3 PO4	6 g	Zacieranie	60 min