

Haze Oat Ipa No.5

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.3 kg (48.5%)	80 %	8
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (29.4%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (22.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Sabro	20 g	15 min	15 %
Whirlpool	Sabro	30 g	30 min	15 %
Na zimno	Citra	70 g	18 dni	12 %
Na zimno	Sabro	50 g	6 dni	15 %
Na zimno	lotus	50 g	6 dni	17 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	witamina c	4 g	Butelkowanie	---