

## HAZY JANE OAT II

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **27**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.4 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.2 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **35.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	10 kg (60.6%)	81 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (18.2%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Malted	2 kg (12.1%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	13 %
Whirlpool	Chinook	40 g	30 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------

Starter 3 L na brzeczce 10 BLG z suchego ekstraktu słodowego (jasny jęczmienny).

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	kwask askorbinowy	10 g	Butelkowanie	---