

# HAZY JANE OAT

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.3 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 **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.2 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **34.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.3 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  | 3 g   | 10 min | 13 %       |
| Whirlpool | Chinook  | 47 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

| <b>Nazwa</b>   | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - 1272<br>American Ale II   | Ale        | Płynne       | 10 ml        | Wyeast Labs         |
| Starter 3 L na brzeczce 10 BLG z suchego ekstraktu słodowego (jasny jęczmienny). |            |              |              |                     |