

Makos Oat Cream IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU ---
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 2 kg (19%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (47.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 3 kg (28.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (4.8%) | 75 % | 30 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|-------|--------|--------------|
| Lallemand - LalBrew American East Coast - New England | Ale | Suche | 11.5 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|----------------------|--------|
| Przyprawa | Wanilia | 5 g | Fermentacja burzliwa | 10 dni |