

# 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