

# Oat Cream Kveik IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Wyszadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (26.7%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (13.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Słód CaraBody Viking	0.3 kg (4%)	75 %	8
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (2.7%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	17.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	5 min	17.4 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	17.4 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %
Na zimno	Moutere	50 g	5 dni	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	300 ml	Omega

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	12 min