

# Oat Cream Session IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Heidelberg           | 1.5 kg (43.5%) | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1 kg (29%)     | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 0.7 kg (20.3%) | 83 %       | 5   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.25 kg (7.2%) | 76.1 %     | 0   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus | 10 g  | 30 min | 15.4 %     |
| Na zimno  | Azacca   | 70 g  | 2 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Sabro    | 70 g  | 2 dni  | 13 %       |

## Drożdże

| Nazwa               | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP066 - London Fog | Ale | Płynne | 100 ml | White Labs   |