

## owies 2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (16.7%)	61 %	5
Ziarno	Viking Malt Caramel Pale	0.1 kg (1.7%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	20 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	sabro	20 g	5 min	14.8 %
Whirlpool	Citra	20 g	5 min	13 %
Na zimno	sabro	30 g	4 dni	14.8 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	4 dni	11 %
Na zimno	Chinook PL	30 g	4 dni	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
american ale 2	Ale	Gęstwa	150 ml	YB

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	7 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	H3 PO4	6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirfloc	4 g	Gotowanie	5 min