

# Owsiana ipka

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **4.7**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (70.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (11.8%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (17.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wolf	15 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	0 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	25 min	10 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa
---------------	-----	-------	------	---------