

#16 Oatmeal APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (49%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.97 kg (15.8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (32.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	3 dni	15.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirflock	5 g	Gotowanie	10 min
------------	-----------	-----	-----------	--------