

#5 SH Oatmeal Galaxy APA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **10.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.1 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (71.6%)	81 %	26
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (21.1%)	80 %	31
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (7.4%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Na zimno	Galaxy	55 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	183 ml	Fermentum Mobile