

oatmeal ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **38.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6.2 kg (77%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Malted	0.685 kg (8.5%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.41 kg (5.1%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.17 kg (2.1%)	75 %	55
Ziarno	Aromatic Malt	0.08 kg (1%)	78 %	51
Ziarno	Vienna Malt	0.51 kg (6.3%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	100 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	150 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Amarillo	150 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

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

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	25 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protofloc	5 g	Gotowanie	15 min