

# Oatmeal IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 5 kg (69.4%)   | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 1.2 kg (16.7%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett   | 1 kg (13.9%)   | 61 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g  | 60 min | 13 %       |
| Whirlpool | Sabro   | 80 g  | 25 min | 15 %       |
| Na zimno  | Sabro   | 70 g  | 3 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Sabro   | 100 g | 2 dni  | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Tormodgarden | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ             | Nazwa            | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski  | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Sól kuchenna     | 2 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia   | 3 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Kreda (Redukwas) | 4 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy 80% | 1.1 g | Zacieranie | 60 min |

## Notatki

- 70g chmielu na biotransformację. 1.1 ml kwasu mlekowego 80% do 22l wody do wystadzania. Profil wody (zbalansowany): Ca - 81.9 \Mg - 4 \Na - 22.3 \ Cl - 77.8 \ SO4 - 81.9 \HCO3 - 97.6 \
- 4 gru 2021, 12:20