

Oatmeal IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **97**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (48.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (19.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Azacca	25 g	30 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	25 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	17 g	10 min	14 %

Drożdże

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

Notatki

- Planuję dodać chmiele "na zimno":
 - 20 g Equinox
 - 20 g Mosaic
 - 20 g Citra (tyle ile akurat mam w lodówce, może być ciut więcej lub mniej)
- 12 lis 2017, 10:24