

## Oatmeal Pale Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Oats, Malted                 | 2.8 kg (40%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Pilzneński                   | 2.8 kg (40%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils         | 0.35 kg (5%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked                 | 0.7 kg (10%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.35 kg (5%) | 78 %       | 20  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 50 g  | 15 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Centennial | 50 g  | 5 min  | 10.5 %     |
| Gotowanie | Centennial | 50 g  | 1 min  | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|-------|--------------|
| Hazy Daze | Ale | Gęstwa | 70 ml | WhiteLabs    |