

Oatmeal Session Ipa

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **116**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (78.9%)	85 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (13.2%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (7.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Loral	28.3 g	25 min	12.9 %
Gotowanie	Horizon	30 g	25 min	14 %
Gotowanie	Horizon	30 g	20 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	7.6 %
Na zimno	Mosaic	28.3 g	7 dni	25 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10.4 %

Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	7.6 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis