

PEATED RED OATMEAL IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **71**
- SRM **14.8**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1.3 kg (19.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.2%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.6%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.17 kg (2.6%)	1 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	7 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	80 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	GIPS	4 g	Zacieranie	60 min