

SORI - Session Oatmeal Rye IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **30.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (12.5%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	70 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	100 g	3 dni	10.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis