

#2 EGC Oatmeal IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (2.1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	0 min	15 %
Na zimno	Equinox	100 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---