

24# raw oatmeal ipa

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **47**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	5 kg (62.5%)	61 %	5
Ziarno	Słód enzymatyczny	3 kg (37.5%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahhhroma	30 g	60 min	16.7 %
Na zimno	Ahhhroma	70 g	3 dni	16.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us - 04	Ale	Suche	11.5 g	---