

#31 SH Oatmeal Mosaic APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **9.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.8 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (70.8%)	70.5 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20.8%)	80 %	12
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic granulatur	10 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic granulatur	10 g	45 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic granulatur	10 g	30 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic granulatur	10 g	15 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic granulatur	10 g	10 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic granulatur	10 g	5 min	10.4 %
Na zimno	Mosaic granulatur	90 g	5 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile