

## #37 Session Vermont Oatmeal Rye IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	2 kg (34.5%)	82 %	6
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1.5 kg (25.9%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.2%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.6%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	11.8 %
Whirlpool	Chinook	15 g	30 min	12.8 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	30 min	11.8 %
Whirlpool	Pacific Jade	20 g	30 min	12.4 %
Na zimno	Chinook burzliwa 3 dzień	20 g	17 dni	12.8 %

Na zimno	Mosaic burzliwa 3 dzień	20 g	17 dni	11.8 %
Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Mosaic	45 g	4 dni	11.8 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile