

#5 SH Oatmeal Galaxy APA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **10.6**
- Styl **American Pale Ale**

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 **4.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.1 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 3.4 kg (71.6%) | 81 % | 26 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (21.1%) | 80 % | 31 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.35 kg (7.4%) | 85 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Galaxy | 5 g | 30 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 10 g | 15 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 10 g | 10 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 10 g | 5 min | 15 % |
| Na zimno | Galaxy | 55 g | 7 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 183 ml | Fermentum Mobile |