

91 Session Vermont Oatmeal Rye IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **51**
- SRM **3.5**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	3.5 kg (64.8%)	82 %	3
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1.5 kg (27.8%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	11.8 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	11.8 %
Na zimno	Citra Burzliwa 3 dzień	35 g	17 dni	12 %
Na zimno	Mosaic burzliwa 3 dzień	35 g	17 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	65 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	65 g	4 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Conan	Ale	Gęstwa	200 ml	---