

Hoppy Glimmer (Oatmeal APA)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (88%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Caramel Pale	0.25 kg (4%)	77 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	20 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	8.8 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale