

# IPA z płatkami owsianymi ryżowymi

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **55**
- SRM **4.1**

## 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 **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (11.1%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	7 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- Zacieranie na wytrawnie 63-65 C  
nagazowanie 2.6  
Piwo trzymane 2 dni w temperaturze 18C następnie przeniesione do piwnicy 15-16 C  
po 2 tygodniach nadaje się do picia. Piwo goryczkowe z nutą cytrusową, gładkie pijalne.  
Piwo leżakowane w piwnicy ok  
9 paź 2020, 14:00