

(JM) OATMEAL EXTRA PALE ALE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **5.1**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Low Colour Maris Otter	4 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Wheat Malt	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Munich Malt	0.3 kg (5.5%)	80 %	23
Ziarno	Simpsons - Premium English Caramalt	0.2 kg (3.6%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	13.9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	12.7 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	13.9 %
Hopstand w 75-78C przez 30min				
Whirlpool	Amarillo	40 g	0 min	12.7 %

Hopstand w 75-78C przez 30min				
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tormo	Ale	Suche	5 g	First pitch

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- zasyp zmodyfikowany (dodany monach + po 100g pszenicy i płatków)
 - zacierane w 20l oazy wlanej o 21szej dnia poprzedniego z dodatkiem płaskiej łyżeczki gipsu
 - wysładzanie do 25l
 - hopstand w 75-79C przez 30min
- 3 sty 2021, 18:02