

Klux Oatmeal Apa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **36**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.2 kg (51.6%)	80 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (24.2%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (16.1%)	80 %	7
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (3.2%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mouteka	15 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mouteka	35 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs