

## #? Marakuja oatmeal PA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (73%)	80 %	6.5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (9.5%)	60 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (6.8%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	60 g	5 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	88.89 ml	FM