

## #? 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           |