

Oat IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **52**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Malted	2.5 kg (50%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (50%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	45 min	9.4 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	9.4 %
Gotowanie	Sabro	30 g	5 min	15 %
Whirlpool	Sabro	70 g	---	15 %
Na zimno	Sabro	200 g	1 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs