

OAT IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5.3 kg (67.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1.5 kg (19.2%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (12.8%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Strata | 25 g | 15 min | 13.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata | 25 g | 0 min | 5.2 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Strata | 50 g | 5 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Idaho Gem | 50 g | 5 dni | 13.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |