

## 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	---