

oat ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **56**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

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

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (61.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	85 %	3
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	30 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Jarrylo	30 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	20 g	0 min	15 %
Na zimno	Jarrylo	40 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale