

## oatmeal ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **25**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **39.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	6.2 kg (71.3%)	78 %	6
Ziarno	Oats, Malted	1.2 kg (13.8%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.6 kg (6.9%)	85 %	5
Ziarno	Carahell	0.6 kg (6.9%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.1%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	24 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	15 min	15.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	80 g	0 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	90 g	4 dni	12 %
Na zimno	Citra	90 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protofloc	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	nutrient blend	6.4 g	Gotowanie	15 min