

oatmeal ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

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 **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **38.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 6.2 kg (77%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Malted | 0.685 kg (8.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 0.41 kg (5.1%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Briess - Victory Malt | 0.17 kg (2.1%) | 75 % | 55 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 0.08 kg (1%) | 78 % | 51 |
| Ziarno | Vienna Malt | 0.51 kg (6.3%) | 78 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g | 5 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Amarillo | 100 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 150 g | 2 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 150 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|----------------------|-----|-------|------|---------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 25 g | Danstar |
|----------------------|-----|-------|------|---------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | protofloc | 5 g | Gotowanie | 15 min |