

# Oatmeal Apa

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **42**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (48.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (17.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (24.4%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	20 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	0 min	11 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis