

# Oatmeal APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (80%)	80 %	7
Dodatek	Briess - Oat Flakes	1 kg (20%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	25 min	17 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Equinox	20 g	3 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Zacieranie 68°C - 60'
    - + 6ml kwasu mlekowego 80%
    - + 8g chlorku wapnia
    - + 6g sól gorzka
- 28 kwi 2018, 01:16