

## Oatmeal APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (19.6%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	5 kg (49%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (19.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.9%)	60 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.5 kg (4.9%)	80 %	3
Ziarno	Łuska Ryzowa	0.2 kg (2%)	1 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Maliny	1000 g	Fermentacja cicha	4 dni
Przyprawa	Suszona bergamotka	20 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- 20L - czyste
- 20L - z owocami
- 3 paź 2021, 17:17