

# Oatmeal APA TBC

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19.2%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	15 g	50 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	3 min	13.4 %
Gotowanie	lunga	10 g	50 min	11 %
Na zimno	Zula	30 g	3 dni	11.1 %
Na zimno	Citra	80 g	3 dni	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	3 min	11.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik oslo	Ale	Gęstwa	200 ml	---