

Oatmeal APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **48**
- SRM **4**
- 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	1 kg (18.2%)	79 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.1%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (36.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	10 g	60 min	12 %
Zacieranie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Zacieranie	Huell Melon	15 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	15 %
Gotowanie	Magnat	5 g	60 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's