

# Oatmeal Imperial Wheat IPA

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **154**
- SRM **9.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (10%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (30%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	90 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	90 g	5 min	6 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	90 g	40 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	Lassafre Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Płatki owsiane	1000 g	Zacieranie	60 min