

Oatmeal IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (69.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (16.7%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.9%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Whirlpool	Sabro	80 g	25 min	15 %
Na zimno	Sabro	70 g	3 dni	15 %
Na zimno	Sabro	100 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tormodgarden	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól kuchenna	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kreda (Redukwas)	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy 80%	1.1 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- 70g chmielu na biotransformację. 1.1 ml kwasu mlekowego 80% do 22l wody do wystadzania. Profil wody (zbalansowany): Ca - 81.9 \ Mg - 4 \ Na - 22.3 \ Cl - 77.8 \ SO4 - 81.9 \ HCO3 - 97.6 \
- 4 gru 2021, 12:20