

Oatmeal IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **97**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (48.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (16.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1.2 kg (19.4%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Azacca | 25 g | 30 min | 14 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 30 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 25 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 25 g | 10 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca | 17 g | 10 min | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|-----|-------|-------|--------------|
| US - 05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Notatki

- Planuję dodać chmiele "na zimno":
 - 20 g Equinox
 - 20 g Mosaic
 - 20 g Citra (tyle ile akurat mam w lodówce, może być cit więcej lub mniej)
- 12 lis 2017, 10:24