

# Oatmeal IPA

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **109**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BARKE MONACHIJSKI	5 kg (62.5%)	--- %	17
Ziarno	WEYERMAN PALE ALE	1 kg (12.5%)	--- %	6
Ziarno	MARIS OTTER	1 kg (12.5%)	--- %	---
Dodatek	PŁATKI OWSIANE	1 kg (12.5%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	CHINOOK	30 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	MOSAIC	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	SIMCOE	30 g	25 min	12.1 %
Gotowanie	SIMCOE	30 g	25 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	CASCADE	30 g	10 min	6.5 %
Na zimno	MOSAIC	30 g	7 dni	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SAFALE US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- Rozcieńczono do 15-16 BLG, uzyskano 20L  
6 lut 2018, 20:53