

Oatmeal ipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **37**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **71C**
- Wysładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (31.3%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (15.6%)	80 %	2
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pilzneński	1.7 kg (53.1%)	80 %	23

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	6 %
Whirlpool	Chinook	8 g	30 min	13 %
Whirlpool	Citra	8 g	30 min	12 %
Whirlpool	Cascade	8 g	30 min	6 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	13 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis