

# Oatmeal IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **58**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zaciera **16.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Pale Ale malt | 2.2 kg (53.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno  | Strzegom Pale Ale    | 1.3 kg (31.7%) | 79 %       | 6   |
| Dodatek | Płatki owsiane       | 0.4 kg (9.8%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno  | Pale Cara            | 0.2 kg (4.9%)  | 72 %       | 9   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Centennial | 23 g  | 60 min | 9.7 %      |
| Gotowanie                 | Centennial | 30 g  | 10 min | 9.7 %      |
| Gotowanie                 | Mosaic     | 15 g  | 10 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 30 g  | 0 min  | 9.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 10 g  | 0 min  | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic     | 15 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno                  | Mosaic     | 70 g  | 3 dni  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|              |     |       |        |           |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|