

# 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 zacieru **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
--------------	-----	-------	--------	-----------