

# Oatmeal IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **82**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (50.7%)	80 %	4
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (14.1%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (16.9%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (11.3%)	70 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (7%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	23 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min