

Oatmeal IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **57**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

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

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (42.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany | 3 kg (42.9%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 50 g | 7 min | 9.5 % |
| Whirlpool | El Dorado | 50 g | 0 min | 15 % |
| 30min w 80°C | | | | |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 13.7 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Trawa cytrynowa | 50 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie | Whirlfloc | 5 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | gips piwowatski | 5 g | Zacieranie | 0 min |