

# Oatmeal IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@Ale	2.3 kg (62.4%)	80 %	7
Ziarno	Simpsons - Owsiany	0.9 kg (24.4%)	61.5 %	3
Ziarno	CrispMalting Wheat toasted	0.3 kg (8.1%)	82 %	29
Ziarno	Rye, Flaked	0.1 kg (2.7%)	78.3 %	4
Cukier	Cukier	0.085 kg (2.3%)	100 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	7 g	70 min	13.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	20 min	11.3 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11.3 %
Na zimno	Centennial	20 g	2 dni	10.5 %

## Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	900 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------