

# Oatmeal IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **88**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (68.5%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1.4 kg (19.2%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.8 kg (11%)	77 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.4%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	9.4 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Whirlpool	Centennial	25 g	20 min	9.4 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	9.4 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %

Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	12.5 %
----------	--------	------	-------	--------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min