

Oatmeal Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **47**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (56.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Castle Pale Ale | 1 kg (18.9%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 1 kg (18.9%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (5.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 8 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Amarillo | 8 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 5 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 5 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 7 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 7 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 7 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 7 g | 5 min | 12 % |

| | | | | |
|-----------|---------|------|-------|--------|
| Gotowanie | Cascade | 7 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 7 g | 5 min | 13.2 % |
| Na zimno | Cascade | 13 g | 5 dni | 6 % |
| Na zimno | Simcoe | 28 g | 5 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 16 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 29 g | 5 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |