

# 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