

Oatmeal Pale Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Malted	2.8 kg (40%)	80 %	2
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.35 kg (5%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	50 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	1 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	70 ml	WhiteLabs