

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 |