

# Oatmeal Rice Double IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **90**
- SRM **4.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.6 kg (15%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	45 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	2 dni	16.3 %
Na zimno	Bravo	50 g	2 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis