

Oatmeal Session IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (76.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (10.9%) | 83 % | 5 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.5 kg (10.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód zakwaszający | 0.1 kg (2.2%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 30 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 5 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 40 g | 20 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |