

# Oatmeal single hop Amarillo IPA 18 Brix

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **58**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (68.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (13.7%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (16.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1.4%)	81 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	150 g	5 min	9.5 %

## Drożdże

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