

# Oceanic India Pale Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **88**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.8%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.3 kg (4.5%)	72.8 %	90

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	11.2 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	45 min	14.5 %
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	7 min	15.3 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	15 min	15.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	7 min	11.2 %
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	15 min	15.3 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	7 min	15.6 %
Na zimno	Pacific Gem	20 g	4 dni	15.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	4 dni	11.3 %
Na zimno	Vic Secret	60 g	4 dni	15.6 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	60 min	15.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Chlorek Wapnia 33%	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min