

# Orange Oatmeal Tea Mac

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **45**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (48.4%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.8%)	77 %	26
Ziarno	Karmelowy 50	0.1 kg (1.6%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (19.4%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (24.2%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.1 kg (1.6%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	---	12 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	70 g	Fermentacja cicha	5 dni
Ziolo	Herbata	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min