

Owsiana AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **67**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (25%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	10.4 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	20 min	7.1 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	10.4 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s 04	Ale	Suche	11 g	---