

## Owsiane IPA

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **53**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (61.5%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (7.7%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 2 kg (30.8%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga    | 25 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | lunga    | 35 g  | 20 min | 11 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 40 g  | 5 min  | 8.3 %      |
| Na zimno  | Mosaic   | 50 g  | 7 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 800 ml | Fermentum Mobile |