

# Pacific American Oatmeal IPA 4 Karminowa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **42**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **55 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **68C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale	6.9 kg (94%)	--- %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.44 kg (6%)	--- %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	50 min	9 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	14 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	14 dni	8.9 %
Whirlpool	Lemon Drop	25 g	1 min	4.6 %
Whirlpool	Kohatu	25 g	1 min	6.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	2000 ml	własne