

## # Session Vermont Oatmeal Rye IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **53**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	2 kg (37.7%)	82 %	3
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1.5 kg (28.3%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.4%)	78 %	4
Ziarno	Malteurop Wheat	0.5 kg (9.4%)	86.8 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	11.8 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	11.8 %
Na zimno	Citra Burzliwa 3 dzień	35 g	17 dni	12 %
Na zimno	Mosaic burzliwa 3 dzień	35 g	17 dni	11.8 %

Na zimno	Citra	65 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	65 g	4 dni	11.8 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Conan	Ale	Gęstwa	200 ml	---