

## Smoked Red Oatmeal IPA - buk

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **13.5**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem - Viking malt	0.5 kg (17.9%)	82 %	8
Ziarno	Special B	0.15 kg (5.4%)	77 %	280
Ziarno	Pale Ale Bestmaltz	1 kg (35.7%)	80 %	6
Ziarno	Pilzenski Bestmaltz	1 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	50 g	15 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us 05	Ale	Suche	11 g	---