

# IPA z płatkami owsianymi ryżowymi

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **55**
- SRM **4.1**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (66.7%)	80 %	7
Grain	Płatki owsiane	1 kg (22.2%)	85 %	3
Grain	Rice, Flaked	0.5 kg (11.1%)	70 %	2

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade	30 g	60 min	6 %
Boil	Citra	30 g	10 min	12 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %
Dry Hop	Citra	30 g	7 day(s)	12 %
Dry Hop	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	7 day(s)	15.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Notes

- Zacieranie na wytrawnie 63-65 C  
nagazowanie 2.6  
Piwo trzymane 2 dni w temperaturze 18C następnie przeniesione do piwnicy 15-16 C  
po 2 tygodniach nadaje się do picia. Piwo goryczkowe z nutą cytrusową, gładkie pijalne.  
Piwo leżakowane w piwnicy ok  
Oct 9, 2020, 2:00 PM