

New Zeland Session Vermont Oat IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **28**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (31%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvignon	5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvignon	10 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	10 g	10 min	4.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	35 g	5 min	11 %
Whirlpool	WAI-ITI	40 g	5 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's