

# Oat White IPA PK

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weizenmalz Best	2 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Pilsner Malz Best	2 kg (40%)	81 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (20%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	5 g	70 min	14.5 %
Brzezka przednia	Citra	5 g	70 min	11.6 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	14.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	5 min	5.8 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	30 min	14.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	30 min	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar Munich Wheat	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	---
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Calciumchlorid CaCl <sub>2</sub>	2 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Milchsäure 80%	4 g	Zacieranie	90 min
Dodatek smakowy	Skorki pomarańczy	12 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Koriander	1 g	Gotowanie	5 min