

Oatmeal Hoptart

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **22**
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.4 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.4 kg (33.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.4 kg (33.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	7 g	30 min	12 %
Gotowanie	Topaz	7 g	30 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	7 g	30 min	15 %