

# Verdant Oatmeal

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **34**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński     | 2.5 kg (45.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny     | 2 kg (36.4%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (18.2%)   | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga     | 35 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Whirlpool | Citra     | 50 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra     | 50 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | El Dorado | 100 g | 3 dni  | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Gęstwa | 150 ml | Lallemand    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|----------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Maltodekstryna | 500 g | Gotowanie | 5 min |