

White Oatmeal mniAm Wheat

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **19**
- SRM **2.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (30.3%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (30.3%)	85 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (15.2%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (24.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Brzezka przednia	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Equinox	20 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- zweryfikować ilości chmielu na zimno po przeliczeniu potrzeb na VIPę
21 sty 2018, 19:45