

DDH Oat Cream DIPA

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU ---
- SRM **14.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (23.6%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (23.6%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (23.6%)	80 %	45
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.9%)	61 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	0.7 kg (9.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	60 %	3

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	10 g	Fermentacja burzliwa	---