

DDH Styrian Oat Ipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **51**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (64.5%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (19.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Cardinal	10 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	30 min	3.4 %
Gotowanie	Styrian Wolf	10 g	30 min	7.2 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.4 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	10 g	10 min	8.7 %
Gotowanie	Styrian Wolf	10 g	10 min	7.2 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	0 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Wolf	40 g	0 min	7.2 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	40 g	0 min	10 %
Na zimno	Styrian Cardinal	30 g	3 dni	8.7 %
Na zimno	Styrian Golding	30 g	3 dni	3.4 %
Na zimno	Styrian Wolf	30 g	3 dni	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	20 ml	Danstar