Hoppy Oatmeal Witbier

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **14**
- SRM **4.5**
- Styl **Witbier**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg *(28.6%)*	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg *(28.6%)*	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg *(7.1%)*	61 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg *(7.1%)*	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg *(28.6%)*	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	20 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	5 min	7.5 %
Na zimno	Huell Melon	10 g	5 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	10 g	Brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka Gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Skórka Słodkiej Pomarańczy	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	20 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.