

## Oat Cream DDH Ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **66**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (49.2%)	86.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.4%)	63 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.4%)	88 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.3 kg (4.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	vic secret	30 g	15 min	18.5 %
Na zimno	Vic secret	70 g	3 dni	18.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	60 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Mosaic Cryo	25 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
hornindal	Ale	Płynne	10 ml	---

### Notatki

- Dodałem 10G gipsu do 18 L wody (Saguaro) do zacierania, następnie po 2G na każde 5 litrów.  
*21 lis 2021, 15:33*