

Oat&Hops

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (40%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	1 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (4%)	58.7 %	6
Ziarno	Żytni	0.4 kg (16%)	85 %	8