

OAT IPA z pszenicą

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **57**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	25 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Sabro	25 g	5 dni	15 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Lalbrew New England Ale Yeast 11 g	Ale	Suche	11 g	Lallemand