

## OAT Wheat IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **46**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (31.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.1 kg (31.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.6 kg (23.7%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (5.9%)	79 %	10
Ziarno	Enzymatyczny	0.2 kg (3%)	79 %	---
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.2%)	60 %	3
Ziarno	Łuska ryżowa	0.2 kg (3%)	1 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11.8 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1217	Ale	Gęstwa	300 ml	---