

Oat White IPA PK

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

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

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Weizenmalz Best | 2 kg (40%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Pilsner Malz Best | 2 kg (40%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (20%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Simcoe | 5 g | 70 min | 14.5 % |
| Brzezka przednia | Citra | 5 g | 70 min | 11.6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 5 g | 10 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 5 g | 10 min | 5.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g | 5 min | 11.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 5 g | 5 min | 5.8 % |
| Whirlpool | Simcoe | 10 g | 30 min | 14.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 10 g | 30 min | 5.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|------------|--------|--------|------------------|
| Danstar Munich Wheat | Pszeniczne | Gęstwa | 150 ml | --- |
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Calciumchlorid CaCl ₂ | 2 g | Zacieranie | 90 min |
| Czynnik do wody | Milchsäure 80% | 4 g | Zacieranie | 90 min |
| Dodatek smakowy | Skorki pomarańczy | 12 g | Gotowanie | 5 min |
| Zioło | Koriander | 1 g | Gotowanie | 5 min |