

# Oatmeal Hoptart

---

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **22**
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt        | 1.4 kg (33.3%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 1.4 kg (33.3%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1.4 kg (33.3%) | 80 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra  | 7 g   | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie | Topaz  | 7 g   | 30 min | 15 %       |
| Gotowanie | Galaxy | 7 g   | 30 min | 15 %       |