

## oatmeal kveik

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **16**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **42.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (17.5%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (5%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (7.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Citra	6 g	120 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	8 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %