

RAW Oat IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **4.4**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **78 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **87.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-14.8 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	2.5 kg (33.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pszeniczny	1.5 kg (20.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Owsiany	2 kg (27%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.4 kg (18.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Equanot	50 g	60 min	15.2 %
Zacieranie	Magnum	100 g	60 min	12.7 %
Na zimno	EXP 2/20	250 g	7 dni	9.3 %
Na zimno	Zombie	250 g	7 dni	10.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand