

Stary gdzie moje płatki? Session kveik oat ipa

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **58**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (53.6%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (7.1%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (32.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	33 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Ekuanot	27 g	20 min	13 %
Na zimno	Ekuanot	70 g	2 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hot head	Ale	Płynne	200 ml	Omega