

WHEAT oatmeal IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **71**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (68.3%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.54 kg (12.3%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Amarillo	70 g	3 dni	9.5 %
Gotowanie	Cascade	100 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka cytryny	10 g	Gotowanie	10 min