

Lekkie owsiane chmelowe

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **38**
- SRM **3.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **31.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	4 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Carabody	0.5 kg (6.3%)	79 %	8
Ziarno	Viking Pszeniczny	1.5 kg (18.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Owsiany	2 kg (25%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	12.4 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Amora Preta	200 g	3 dni	9 %
Na zimno	EXP 3/20	200 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Polaris	50 g	3 dni	19.8 %
Na zimno	Książęcy	200 g	3 dni	7.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP521 - Hornindal Kveik Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs