

Oat Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	3 kg (54.5%)	85 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (18.2%)	61 %	5
Ziarno	Soufflet Pilzneński	1 kg (18.2%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (9.1%)	73 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gulo™ Ale OYL-501	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast Labs