

Oat lager warka VII

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.4**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **79 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **79C**
- Wyladuj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (64.1%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (25.6%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile