

OWSIANKA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **48**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	2.5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (15.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (6.7%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (22.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	25 g	3 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	3 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre