

# Piwo z mąki i płatków owsianych pilsner

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **67**
- SRM **4.9**
- Style **Specialty Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **78 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.8 liter(s)**
- Total mash volume **14.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	1 kg (27.8%)	80 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	1 kg (27.8%)	80 %	5
Grain	Bestmalz Red X	0.2 kg (5.6%)	79 %	30
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (5.6%)	81 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (13.9%)	79 %	16
Grain	Płatki owsiane	0.2 kg (5.6%)	60 %	3
Grain	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (13.9%)	75 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	40 min	10 %
Boil	Styrian Dragon	20 g	40 min	7.2 %
Boil	Cascade PL	20 g	40 min	5.2 %
Whirlpool	Styrian Dragon	10 g	60 min	7.2 %
Whirlpool	Cascade PL	10 g	60 min	5.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Slant	300 ml	Gozdawa

## Notes

- Surowce niesłodowe, mąka z ukraińskich pół i płatki owsiane z Lidla. Planowane Chmieleniec na zimno, fermentacja w piwnicy 12-14 stopni, zacieranie 60 at 30 min, 70 at 40 min wygrzew do 76 chmiele z poprzedniej Warki użyte na wychładzanie na aromat tutaj na goryczke  
*Mar 23, 2024, 7:10 PM*