

# Wielozbożowe

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **20.3 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.5 kg (33.3%)	81 %	4
Grain	Weyermann - Spelt Malt	0.5 kg (11.1%)	81 %	6
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Grain	Żytni	1 kg (22.2%)	85 %	8
Grain	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (6.7%)	61 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.7 kg (15.6%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	20 g	60 min	11 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Liquid	1000 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- płatki owsiane skleikowane, zacieranie jednotemperaturowe - 68°C  
fermentacja 16-18°C

nigdy więcej niestylowego piwa bez chmielenia na aromat. Uwagi na przyszłość przy podobnej warce?  
Większy blg, conajmniej 30g chmielu na aromat (10-15 min).  
Nov 27, 2019, 2:28 PM