

#56 Śniadanie na polanie - Oat pale ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **52 L**
- Całkowita objętość zacieru **65 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **52 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (69.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (15.4%)	50 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	50 g	15 min	15.3 %
Gotowanie	Ekuanot	100 g	15 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Notatki

- 55L wody + 12L na wysładzanie
OG 1.042
OG 1.047 (na oko bo zapomnieliśmy zmierzyć <facepalm>)
17 wrz 2021, 21:33
- Pale ale 23,58
Pszeniczny 5
Owsiane 8
Pacyfic 11

Ekuanot 19
26 wrz 2021, 14:38