

Ale Owsiane

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **20 min**
- Temp **40 C**, Czas **20 min**
- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **37.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **35C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany	2.5 kg (100%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	55 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	5 min	6 %
Na zimno	Sybilla	25 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis