

## ale z płatkami owsianymi

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **45**
- SRM **8.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (83.3%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann CaraMunich Type 3	0.3 kg (8.3%)	--- %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Boadicea	20 g	60 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Boadicea	10 g	5 min	8.1 %
Gotowanie	Boadicea	20 g	30 min	8.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
classic english ale yeast	Ale	Suche	12 g	The Malt Miller

### Notatki

- blg przed gotowaniem 11,7  
28 sty 2021, 12:39
- blg po gotowaniu 13  
28 sty 2021, 15:30