

# American Oat Pilsner

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **3.6**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (80.6%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (19.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	40 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- 1. ZACIERANIE:
  - a. przerwa białkowa - od 50°C do 52°C - 15 min
  - b. przerwa maltozowa (scukrzająca) - od 62°C do 65°C - 20 min

- c. przerwa dekstrynująca (scukrzająca) – od 70°C do 75°C - 30 min
  2. PRÓBA JODOWA
  - 2a. W przypadku dużego spadku temperatury podgrzanie do 75°C (wygrzew)
  3. FILTRACJA
  4. Zagotowanie oraz dodanie chmielów
  5. chłodzenie
  6. Rehydratacja suchych drożdży i ich dodanie
- 3 paź 2019, 09:55