

Lekkie owsiane chmelowe

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **38**
- SRM **3.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **31.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale | 4 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Carabody | 0.5 kg (6.3%) | 79 % | 8 |
| Ziarno | Viking Pszeniczny | 1.5 kg (18.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Owsiany | 2 kg (25%) | 61 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 50 g | 60 min | 12.4 % |
| Na zimno | Wai-iti | 50 g | 3 dni | 4.1 % |
| Na zimno | Amora Preta | 200 g | 3 dni | 9 % |
| Na zimno | EXP 3/20 | 200 g | 3 dni | 9.3 % |
| Na zimno | Polaris | 50 g | 3 dni | 19.8 % |
| Na zimno | Książęcy | 200 g | 3 dni | 7.2 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP521 - Hornindal Kveik Ale | Ale | Gęstwa | 200 ml | White Labs |