

# Oat American Lager

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.3**
- Styl **Premium American Lager**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2 kg (64.5%)	80.5 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (22.6%)	80 %	2
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.4 kg (12.9%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Na zimno	HBC 586	30 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	2 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP840 - American Lager Yeast	Lager	Płynne	100 ml	White Labs

## Notatki

- Woda RO bez żadnych modyfikacji  
13 gru 2021, 20:35