

Oat lager warka II 25l

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **16**
- SRM **4.8**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (77.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.4%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (2.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	40 min	10 %
Na zimno	Marynka	50 g	10 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	13.75 g	Fermentis