

Oat lager warka VI

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 5 kg (93%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.379 kg (7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 10 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Golding | 12 g | 10 min | 3.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|---------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 1000 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |