

## oat pale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **2.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **380 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **399 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **480.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **216 L**
- Całkowita objętość zacieru **288 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Plzen	57 kg (79.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Simpsons ovseny slad	15 kg (20.8%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	300 g	15 min	14.8 %
Gotowanie	Sabro	200 g	5 min	15 %
Gotowanie	Ekuanot	200 g	5 min	14 %
Gotowanie	Azacca	200 g	5 min	14 %
Na zimno	Sabro	500 g	5 dni	15 %
Na zimno	Ekuanot	500 g	5 dni	14 %
Na zimno	Azacca	500 g	5 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
05	Ale	Suche	500 g	---