

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 | --- |