

## Oat pale ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 72C**
- Wystadzaj używając **26 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (55.6%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (15.9%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.5 kg (7.9%)	73 %	177
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (15.9%)	80 %	2
Dodatek	Rice Hulls	0.3 kg (4.8%)	1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	50 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	15 min	6.9 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	5 dni	4 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	30 ml	fm

### Notatki

- 15 L Jakież fajne pale ale po eksperymentach z FM10, British ale oraz London ale III zobaczę co wybiorę.

Może inne szczepy, jeżeli tak co celowałbym w Ringwood, whitbred lub dannys 50 czy jakoś tak.  
15 L to będą jakieś dzikusy tylko, że też zastanawiam się nad mieszanką.  
*19 kwi 2017, 03:47*