

Oatmeal German Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **15**
- SRM **5.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (25%)	75 %	30
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (25%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	15 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	15 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.5 g	Safale

Notatki

- - po pierwszym kroku zacierania (30min/67st) pierwsza próba jodowa
 - - po mash out (76st) filtrator z oplotu montujemy od wewnątrz pojemnika z kranikiem, zacier przenosimy np. rondlem bez napowietrzania (nalewanie z minimalnej wysokości)
- 1 lis 2017, 12:23