

Osieckie Ale #3

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **66**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Owies	3 kg (33.3%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnat (Szyszka Mokra)	50 g	60 min	7.2 %
Brzezka przednia	Magnat (Szyszka Mokra)	50 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Magnat (Szyszka Mokra)	50 g	60 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat (Szyszka Mokra)	50 g	5 min	7.2 %
Whirlpool	Magnat (Szyszka Mokra)	50 g	30 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis