

# Osieckie Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **23.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Souflett Pale Ale	6 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Oat, Raw	2 kg (25%)	60.9 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnat	27 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	50 g	5 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	5 min	3.5 %
Whirlpool	Magnat	20 g	15 min	7.2 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	15 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	500 ml	Mangrove Jack's

## Notatki

- chmiele z ogródka w formie mokrej szyszki, wartości podane wrzucone x3

18 wrz 2021, 19:50