

Owsiany exp

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **4.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	4 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (16.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	20 min	11 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	200 g	Gotowanie	10 min