

# Owsiany Pils

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **3.7**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński     | 2.4 kg (60%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.2 kg (30%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny     | 0.4 kg (10%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga    | 16 g  | 60 min | 11 %       |
| Whirlpool | Vermelho | 100 g | 1 min  | 9 %        |