

# owskiapa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **44**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **48 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **30 min** w **48C**
- Przetzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.145 kg (64.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (30.2%)	60 %	3
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.165 kg (5%)	74 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	15 min	14.2 %
Na zimno	Comet	30 g	---	8.3 %
Na zimno	Zythos	30 g	---	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- 1. krok zacierania: kleikowanie owsa: 1kg płatków w 4 kg wody.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

2. krok zacierania: skleikowany owies dodano do zimnej wody, dodano słydy i ustabilizowano temperaturę w 48 C- przerwa beta-glukanowa.
  3. krok zacierania- przerwa scukrzająca.
  4. Krok zacierania- raczej nie jest niezbędny
  5. krok zacierania- mash out.
- Mimo dużej ilości owsa nie było problemów z filtracją i wysładzaniem. Być może to zasługa przerwy beta-glukanowej?
- 7 maj 2023, 16:58*