

Pale Ale owsiane

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Soufflet Malt	2.52 kg (45.6%)	73 %	6
Ziarno	Monachijski Soufflet	1 kg (18.1%)	--- %	15
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (18.1%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny- Viking Malt	0.38 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (4.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - diastatyczny	0.1 kg (1.8%)	--- %	3
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.055 kg (1%)	77 %	100
Ziarno	carapils soufflet	0.025 kg (0.5%)	--- %	20
Dodatek	Płatki owsiane	0.1 kg (1.8%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica	0.1 kg (1.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Equinox	15 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Huell Melon	26 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	8 %
Na zimno	Equinox	25 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	26 g	7 dni	11.3 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	11.3 %
Na zimno	Cascade	25 g	2 dni	8 %

Na zimno	Huell Melon	25 g	2 dni	7.5 %
----------	-------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile