

## Pilsner owsiany

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **3.2**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - pilzneński	4 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	gorzyczkowy Marynka - szyszki własny zbiór	25 g	90 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	aromatyczny Saaz - szyszki własny zbiór	100 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas cytrynowy	5 g	Zacieranie	15 min