

# Piwo z mąki i płatków owsianych pilsner

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **67**
- SRM **4.9**
- Styl **Specjalty Beer**

## 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 **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (27.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27.8%)	80 %	5
Ziarno	Bestmalz Red X	0.2 kg (5.6%)	79 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (5.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (13.9%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (13.9%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	40 min	10 %
Gotowanie	Styrian Dragon	20 g	40 min	7.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	40 min	5.2 %
Whirlpool	Styrian Dragon	10 g	60 min	7.2 %
Whirlpool	Cascade PL	10 g	60 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Gęstwa	300 ml	Gozdawa

## Notatki

- Surowce niesłodowe, mąka z ukraińskich pół i płatki owsiane z Lidla. Planowane Chmieleniec na zimno, fermentacja w piwnicy 12-14 stopni, zacieranie 60 at 30 min, 70 at 40 min wygrzew do 76 chmiele z poprzedniej Warki użyte na wychładzanie na aromat tutaj na goryczke  
23 mar 2024, 19:10