

# Suchy owies dla konia

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **45**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting Maris Otter	2.75 kg (72.4%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann Golden Naked Oats	0.5 kg (13.2%)	73 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (6.6%)	74 %	26
Ziarno	Simpson Crystal Light Malt	0.05 kg (1.3%)	69 %	105

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	50 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	30 g	0 min	1.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Płynne	120 ml	---
----------------------------------	-----	--------	--------	-----