

# Sylwestrowy owies

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **4.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (99.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.03 kg (0.6%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	18 g	Fermentis