

## weizen owsiany

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **8**
- SRM **7.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	golden ale	0.5 kg (10%)	80 %	12
Ziarno	red active	1.5 kg (30%)	80 %	35
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	50 g	5 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Ale	Suche	11.5 g	---