

## Wielozbożowe

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**

### 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 brzeczki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.5 kg (11.1%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (22.2%)	85 %	8
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (6.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (15.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- płatki owsiane skleikowane, zacieranie jednotemperaturowe - 68°C  
fermentacja 16-18°C

niegdziej więcej niestylowego piwa bez chmielenia na aromat. Uwagi na przyszłość przy podobnej warce?  
Większy blg, conajmniej 30g chmielu na aromat (10-15 min).  
27 lis 2019, 14:28