

American Oat Pilsner

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **3.6**
- Style **Classic American Pilsner**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.6 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **15 min**
- Temp **62 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **75 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **18.6 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **52C**
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **75C**
- Sparge using **19.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	5 kg (80.6%)	82 %	4
Grain	Płatki owsiane	1.2 kg (19.4%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo	30 g	60 min	7.8 %
Boil	Cascade	20 g	40 min	8 %
Aroma (end of boil)	Cascade	10 g	10 min	8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

Notes

- 1. ZACIERANIE:
 - a. przerwa białkowa - od 50°C do 52°C - 15 min
 - b. przerwa maltozowa (scukrzająca) - od 62°C do 65°C - 20 min
 - c. przerwa dekstrynuująca (scukrzająca) - od 70°C do 75°C - 30 min

2. PRÓBA JODOWA

2a. W przypadku dużego spadku temperatury podgrzanie do 75°C (wygrzew)

3. FILTRACJA

4. Zagotowanie oraz dodanie chmielów

5. chłodzenie

6. Rehydratacja suchych drożdży i ich dodanie

Oct 3, 2019, 9:55 AM