

#24 Owsiany inaczej

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **29**
- SRM **33.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.8 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.54 kg (15%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.36 kg (3.5%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.84 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.73 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.28 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	cookie viking malt	0.35 kg (3.4%)	72 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	60 g	60 min	7.05 %
Zacieranie	East Kent Goldings	25 g	10 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis