

Owsiane 2021

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **32.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	3.9 kg (66.7%)	80.5 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.35 kg (6%)	68 %	900
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (4.3%)	70 %	213
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Progress	45 g	60 min	5.5 %