

Owsianka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **36.6**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (67.3%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (9.1%)	78 %	400
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.6%)	75 %	600
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (14.5%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.6%)	73 %	1001
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (1.8%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	70 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale