

# Owsianka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **33**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt             | 2.5 kg (42%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett             | 1 kg (16.8%)   | 61 %       | 5    |
| Ziarno | Płatki owsiane                   | 1 kg (16.8%)   | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Pale Cookie Viking               | 0.5 kg (8.4%)  | 80 %       | 30   |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.35 kg (5.9%) | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | CastleMalting Kawowy             | 0.35 kg (5.9%) | 77 %       | 250  |
| Ziarno | Jęczmień palony                  | 0.25 kg (4.2%) | 55 %       | 985  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertauer Tradition | 25 g  | 60 min | 3.8 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 60 min | 3.4 %      |
| Gotowanie | Hallertauer Tradition | 25 g  | 30 min | 3.8 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 30 min | 3.4 %      |
| Whirlpool | Hallertauer Tradition | 50 g  | 20 min | 3.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |

## Notatki

- Jęczmień palony na mashout  
9 mar 2020, 13:46