

## #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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszładzaj 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    |