

## #28 Owsiany resztkowy

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **25**
- SRM **32.1**
- 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 **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.7 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.5 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 (62.6%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (8.6%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (9.7%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (10.8%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.16 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.24 kg (2.6%)	70 %	128
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.36 kg (3.9%)	60 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Zacieranie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

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