

## #31 Owsiany

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **28.2**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.2 kg (64.6%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.6 kg (7.5%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.4%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (6.2%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.16 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.27 kg (3.4%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.32 kg (4%)	71 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Goldings	25 g	10 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	55 min

## Notatki

- kleikowanie przed zacieraniem  
słody specjalnie po 30 minutach - razem z kredą - gips piwowarski 5g  
gęstwa z ostatniej warki  
start w zimnym, kontynuacja w cieplejszym  
*31 sty 2025, 16:08*