

98. Pan Owsianko

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **33.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **79.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadź używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (67.2%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (10.4%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (6%)	60 %	690
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.4 kg (6%)	75 %	55
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.3 kg (4.5%)	74 %	158
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.4 kg (6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	45 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	50 g	15 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP023 - Burton Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs