

## B&B's Owsianka Majora Tonkowa strong

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **27**
- SRM **31.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.2%)	61 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.1%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Chocolate Wheat	0.4 kg (4.9%)	74 %	788
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.7%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	tonkowiec wonny	8 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- 3 fasolki, 8g  
11 wrz 2024, 10:54