

# B&B's Owsianka Majora Tonkowa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **33.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.9%)	61 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.9%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Chocolate Wheat	0.4 kg (5.6%)	74 %	788
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.2%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	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	10 g	Fermentacja cicha	7 dni