

Jurek Owsik

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **26.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **70C**
- Wystadź używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (62.2%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (27%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.7%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	4.5 %