

Owiesław

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **36**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.4 kg (63.6%)	79 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett Owsiany	0.3 kg (5.6%)	61.5 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.3 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.7%)	60 %	788
Ziarno	Fawcett - Brown	0.15 kg (2.8%)	72 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	35 g	45 min	8.2 %
Gotowanie	Willamette	15 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale