

# OWS

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **24**
- SRM **35.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.72 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (45.5%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.2%)	80 %	16
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (6.1%)	60 %	788
Ziarno	Castle Cafe	0.4 kg (6.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Briess - Black Malt	0.2 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	40 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	10 g	15 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale