

## owsiak

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **23.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.1 kg (79.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	25 g	60 min	8.2 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe (niesiarkowane)	400 g	Fermentacja burzliwa	12 dni
Dodatek smakowy	ekstrakt waniliowy	30 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- 29 wrz 2017, 21:53