

# Owsiak

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **60**
- SRM **37.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.9 L**

## Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.9 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67.5C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (61.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (11.6%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.944 kg (7.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.526 kg (4.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (1.9%)	68 %	601
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (11.6%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (1.9%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook pl	110 g	45 min	10 %
Gotowanie	Chinook pl	50 g	10 min	10 %
Whirlpool	Chinook pl	30 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cold brew arabica coffe	300 g	Fermentacja cicha	1 dni