

# Owsiak

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **28.6**
- 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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (52.6%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (5.3%)	76 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.4%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.8%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	90 min	3.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	90 min	5.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	75 min	6 %

## Drożdże

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