

Owsiak inDarkness

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **39.3**
- 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.5 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 **33.3 L** wody do zacierania do **77C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **31.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.1 kg (45.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (22.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.8 kg (6%)	68 %	400
Ziarno	Castle Cafe	0.8 kg (6%)	75.5 %	480
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (1.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (2.3%)	68 %	1300
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (11.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	150 g	45 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	10 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	30 g	10 min	5.2 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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