

# 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 **BREWNES.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<br>coffe | 300 g | Fermentacja cicha | 1 dni |