

## Owsiane

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **23**
- SRM **9.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (29%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.4 kg (49.3%)	80 %	4
Ziarno	caramel sweet	1 kg (14.5%)	78 %	75
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.2%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	25 g	90 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	30 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	25 g	0 min	5.2 %