

Owsianka

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **31.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (65.6%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (16.4%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (8.2%)	75 %	65
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (6.6%)	71 %	600
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.2 kg (3.3%)	70 %	1084

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	30 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis