

# Owsianka

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **33**
- SRM **32.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Flaked	1.6 kg (21.8%)	80 %	2
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	4 kg (54.4%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.4 kg (5.4%)	70 %	800
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (1.4%)	80 %	45
Ziarno	cafe light - castle malting	0.2 kg (2.7%)	70 %	250
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.4%)	76 %	150
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (5.4%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	50 g	60 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	-------------