

# Owsianka

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **38.8**
- Styl **Oatmeal Stout**

## 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (71.4%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (12.2%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (8.2%)	75 %	30
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2%)	73 %	1000
Ziarno	Strzegom Jęczmień palony	0.2 kg (4.1%)	55 %	1100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Czynnik do wody	kreda	3 g	Zacieranie	60 min
-----------------	-------	-----	------------	--------