

# OWSIANKA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **48**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | pale ale                    | 2.5 kg (55.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.7 kg (15.6%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (6.7%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 1 kg (22.2%)   | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 20 g  | 50 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 25 g  | 3 min  | 13.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 25 g  | 3 min  | 12.3 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium                       |
|-------|-----|--------|--------|------------------------------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |