

# Owsianka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **33**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (42%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (16.8%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.8%)	85 %	3
Ziarno	Pale Cookie Viking	0.5 kg (8.4%)	80 %	30
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.35 kg (5.9%)	73 %	1001
Ziarno	CastleMalting Kawowy	0.35 kg (5.9%)	77 %	250
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Tradition	25 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	25 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	3.4 %
Whirlpool	Hallertauer Tradition	50 g	20 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Notatki

- Jęczmień palony na mashout  
*9 mar 2020, 13:46*