

# Owsianka dla blondyny

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **27.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.7 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.3 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (52.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.6%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (9.6%)	68 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.6 kg (5.8%)	60 %	788
Ziarno	Ciasteczkowy	0.5 kg (4.8%)	72 %	49
Ziarno	Słód pszeniczny	1 kg (9.6%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Cocoa Nibs	200 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- Aktualizacja (4/11/2021):  
Zmniejszenie ilości płatków owsianych (z 1,2 kg na 0,8, a pale ale z 5 na 5,5 kg ) aby zmniejszyć mętność  
Dodanie łuski ryżowej, dla poprawy filtracji:  
> dawkowanie: 50-100g/20L warki  
> namoczyć w ciepłej wodzie (~30 min)  
> dodać tuż przed rozpoczęciem wysładzania

Słody ciemne dodać po ujemnym wyniku próby jodowej (ok. 60')

Chmieleń na samym początku gotowania

(Laktozę dodać po 45' gotowania

Ziarna kakaowca pokruszyć, zdezynfekować spirytusem i wrzucić do fermentora w muślinowym woreczku)

OPCJONALNE

12 paź 2020, 14:07