

# Owsianka

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.4 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.6%)	80 %	6
Dodatek	Oats, Flaked	0.8 kg (12.1%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	1100
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.5%)	60 %	1000
Ziarno	cara crystal	0.4 kg (6.1%)	74 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	25 g	30 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min