

Owsiankoza

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **50.2**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter	2 kg (35.7%)	80.3 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.9%)	80 %	4
Ziarno	Crystal Light	0.6 kg (10.7%)	75 %	170
Ziarno	Owsiany	1 kg (17.9%)	75 %	10
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1034
Ziarno	bestmalz chocolate	0.4 kg (7.1%)	75 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale