

# Owskiński

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **48**
- SRM **13.8**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (33.3%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (22.2%)	81 %	8
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (22.2%)	81 %	6
Ziarno	Heidelberg	0.5 kg (11.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.25 kg (5.6%)	73 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (5.6%)	74 %	100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	13 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	20 g	10 min	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis