

## Palony Owskiak

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **37**
- SRM **39.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (71.4%)	85 %	7
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (8.9%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (8.9%)	70 %	690
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	30 g	5 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	11 g	Safe