

# St.Owsianka

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **30**
- SRM **40.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (32.3%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (21.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.8%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (5.4%)	77 %	97
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (5.4%)	60 %	690
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (5.4%)	50 %	2
Ziarno	castle malting kawowy	0.4 kg (4.3%)	75.5 %	500
Ziarno	Extra black	0.3 kg (3.2%)	65 %	1400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	20 g	60 min	13 %

Aromat (koniec gotowania)	hbc 472	20 g	15 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	hbc 472	30 g	5 min	9.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	34.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowski	0 g	Gotowanie	0 min
Klarowanie	whirfloc	0 g	Gotowanie	0 min