

# Świąteczna czekoladowa owsianka

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **31**
- SRM **40.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.2 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2.5 kg (38.2%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (15.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.85 kg (13%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.6%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.8%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (7.6%)	73 %	887
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	17 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Susz wigilijny	600 g	Gotowanie	30 min