

# 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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj 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<br>20-25 EBC<br>Weyermann | 2.5 kg (38.2%) | 80 %       | 20   |
| Ziarno | Weyermann - Pale<br>Ale Malt                 | 1 kg (15.3%)   | 85 %       | 7    |
| Ziarno | Weyermann<br>pszeniczny jasny                | 0.85 kg (13%)  | 80 %       | 6    |
| Ziarno | Biscuit Malt                                 | 0.5 kg (7.6%)  | 79 %       | 45   |
| Ziarno | Weyermann<br>Pszeniczny<br>Czekoladowy       | 0.25 kg (3.8%) | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Fawcett - Pale<br>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 |