

## znów ten owies...

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **38.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (58.8%)	80.5 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (5.9%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (5.9%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (13.7%)	79 %	22
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.8%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile