

Oatmeal Imperial Stout

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **52**
- SRM **40.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	4.5 kg (64%)	79 %	7
Dodatek	Płatki owsiane	0.75 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	Słód Żytni	0.5 kg (7.1%)	81 %	9
Ziarno	Słód Karmelowy 300EBC	0.3 kg (4.3%)	70 %	300
Ziarno	Słód Carafa® Special typ I	0.3 kg (4.3%)	65 %	900
Ziarno	Słód Czekoladowy	0.2 kg (2.8%)	68 %	1200
Ziarno	Pale Chocolate	0.2 kg (2.8%)	69 %	600
Ziarno	żytni czekoladowy	0.2 kg (2.8%)	69 %	600
Ziarno	Słód Kawowy 250 EBC	0.08 kg (1.1%)	77 %	250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equanot	50 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	10 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

fermentis S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	---
----------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wanilia macerowana w spirytusie	5 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min