

Oatmeal RIS with maple syrop&vanilla&oak aged

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **88**
- SRM **62.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **160 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (31%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (26.4%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.5%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.8%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (3.9%)	73 %	80
Ziarno	Special W	0.25 kg (3.9%)	77 %	300
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.9%)	1 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.9%)	1 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.9%)	1 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	17.6 %
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	17.6 %
Gotowanie	Summit	15 g	30 min	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	2 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Syrop klonowy	250 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe whisky	35 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	Wanilia	4 g	Fermentacja cicha	21 dni