

American Oatmeal RIS

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **112**
- SRM **51.5**
- Styl **Russian Imperial 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (6.3%)	60 %	788
Ziarno	Carafa	0.5 kg (6.3%)	70 %	664
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.1%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (3.1%)	71 %	300
Ziarno	Carahell	0.75 kg (9.4%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	55 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	40 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis