

# Imperial Oatmeal Stout v.1

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **74**
- SRM **37.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.35 kg (4.2%)	74 %	79
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.3 kg (3.6%)	55 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (2.4%)	71 %	300
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.6%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Willamette	50 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Willamette	50 g	1 min	4.6 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Cynamon macerowany w alkoholu	25 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	-------------------------------	------	-------------------	-------