

IMPERIALNY OATMEAL Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **27**
- SRM **34.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (69.4%)	79 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (13.9%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.6%)	68 %	1200
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.9%)	79 %	45
Ziarno	Roasted Barley	0.3 kg (4.2%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	40 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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

Przyprawa	Wanilia	2 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	14 dni