

Oak Dream

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **39**
- SRM **44.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.6 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (87%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.3%)	68 %	1202
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (4.3%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe (macerowane)	50 g	Fermentacja cicha	21 dni