

# Oatmeal Imperial Christmas Stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **41**
- SRM **40.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Pilsner	4.6 kg (60.9%)	80 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (13.2%)	85 %	3
Ziarno	Słód Żytni	0.7 kg (9.3%)	81 %	9
Ziarno	Pale Chocolate	0.24 kg (3.2%)	69 %	600
Ziarno	Słód Czekoladowy	0.2 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Słód Czekoladowy Jasny - 1kg - Viking Malt	0.2 kg (2.6%)	72 %	400
Ziarno	Słód Karmelowy 600 - 1kg - Viking Malt	0.2 kg (2.6%)	70 %	600
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	0.2 kg (2.6%)	65 %	1150
Ziarno	Słód Karmelowy 300EBC	0.07 kg (0.9%)	70 %	300
Ziarno	Słód Carafa® Special typ I	0.1 kg (1.3%)	65 %	900
Ziarno	Słód Carafa® Special typ III	0.042 kg (0.6%)	65 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski 100g Chmiel granulat	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Sorachi Ace 100g - USA Chmiel granulat	50 g	15 min	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	przyprawa do piernika 15g	2 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	śliwka wędzona sechłońska	50 g	Fermentacja cicha	10 dni