

Oatmeal Imperial Stout V2

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **39**
- SRM **61.9**
- Styl **Sweet 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 **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.75 kg (38.1%)	85 %	7
Dodatek	Płatki owsiane	0.83 kg (8.4%)	1 %	3
Ziarno	Słód Żytni	0.42 kg (4.3%)	81 %	9
Ziarno	Słód Karmelowy 300EBC	0.58 kg (5.9%)	70 %	300
Ziarno	Słód Carafa® Special typ I	0.58 kg (5.9%)	65 %	900
Ziarno	Słód Czekoladowy	0.67 kg (6.8%)	68 %	1200
Ziarno	Pale Chocolate	0.08 kg (0.8%)	69 %	600
Ziarno	żytni czekoladowy	0.83 kg (8.4%)	69 %	600
Ziarno	Słód Kawowy 250 EBC	0 kg	77 %	250
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.67 kg (17%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.42 kg (4.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Sybilla	100 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	Huell Melon	25 g	60 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1666.67 g	Gotowanie	10 min