

Oatmeal Imperial Stout V3

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **44**
- SRM **73.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (23.5%)	85 %	6.5
Ziarno	Słód Żytni	0.5 kg (5.9%)	81 %	9
Ziarno	Słód Caraamber	1 kg (11.8%)	65 %	900
Ziarno	Słód Czekoladowy	1 kg (11.8%)	68 %	500
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	1 kg (11.8%)	70 %	900
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (29.4%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	10.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min