

Oatmeal Imperial Stout Wanilia-kokos

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **44**
- SRM **40.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|------------------|------------|------|
| Ziarno | Mep©Ale | 2.25 kg (64%) | 79 % | 7 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.375 kg (10.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Słód Żytni | 0.25 kg (7.1%) | 81 % | 9 |
| Ziarno | Słód Karmelowy 300EBC | 0.15 kg (4.3%) | 70 % | 300 |
| Ziarno | Słód Carafa® Special typ I | 0.15 kg (4.3%) | 65 % | 900 |
| Ziarno | Słód Czekoladowy | 0.1 kg (2.8%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Pale Chocolate | 0.1 kg (2.8%) | 69 % | 600 |
| Ziarno | żytni czekoladowy | 0.1 kg (2.8%) | 69 % | 600 |
| Ziarno | Słód Kawowy 250 EBC | 0.04 kg (1.1%) | 77 % | 250 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior® (USA) | 15 g | 30 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Cascade PL - USA | 30 g | 10 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| fermentis US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | 2 x laska wanilii macerowana w brandy | 2 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Dodatek smakowy | Prażony kokos | 200 g | Fermentacja cicha | 10 dni |