

# Oatmeal Imperial Stout

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

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	4.5 kg (64%)	79 %	7
Dodatek	Płatki owsiane	0.75 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	Słód Żytni	0.5 kg (7.1%)	81 %	9
Ziarno	Słód Karmelowy 300EBC	0.3 kg (4.3%)	70 %	300
Ziarno	Słód Carafa® Special typ I	0.3 kg (4.3%)	65 %	900
Ziarno	Słód Czekoladowy	0.2 kg (2.8%)	68 %	1200
Ziarno	Pale Chocolate	0.2 kg (2.8%)	69 %	600
Ziarno	Słód Kawowy 250 EBC	0.08 kg (1.1%)	77 %	250
Ziarno	żytni czekoladowy	0.2 kg (2.8%)	69 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior® (USA)	30 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade PL - USA	60 g	10 min	7.1 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane w brandy	15 g	Fermentacja cicha	10 dni

Przyprawa	2 x Łaska Wanili Macerowana w Brandy	2 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	prazoni kokos	200 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	śliwka wędzona sechłońska	250 g	Fermentacja cicha	10 dni