

Oatmeal RIS

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **59**
- SRM **49.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.2 kg (57.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (6.4%)	80 %	16
Ziarno	Carared	0.25 kg (2%)	75 %	39
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (15.9%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.6%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.45 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (1.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (1.6%)	70 %	49
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Sybilla	22 g	60 min	6 %
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Aurora	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Admiral	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	15 min	5.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	600 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe high mocha	50 g	Fermentacja cicha	14 dni