

# Oatmeal Sweet RIS

- Gęstość **31.8 BLG**
- ABV **16.1 %**
- IBU **97**
- SRM **108.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (46.3%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (46.3%)	90 %	621
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.1%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	20 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Owsiane Błyskawiczne	1000 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min