

# Imperial Turbo express

- Gravity **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **31**
- SRM **41.4**
- Style **Oatmeal Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **11.7 liter(s)**
- Total mash volume **15.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **70 min**

## Mash step by step

- Heat up **11.7 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **66C**
- Sparge using **4.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (64.1%)	79 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.8%)	79 %	16
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.1%)	68 %	1200
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (5.1%)	55 %	985
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (7.7%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.1%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	15 g	60 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11 g	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Kawa ziarna Lavazza	40 g	Boil	15 min

Flavor	Kawa ziarna Lavazza	40 g	Boil	5 min
--------	---------------------	------	------	-------

## Notes

- Turbo express ponieważ od wiania wody do gara do zadania drożdży minęło ledwie 3h40min. Brzeczka wrzała, wyparowała, oraz podczas chłodzenia zredukowało się do 10,5 litra. Totalnie spontaniczne warzenie i efekt doskonały. Namawiam do spontanicznych akcji ;)  
*Sep 11, 2017, 7:31 PM*