

# TOUDI SWEET OATMEAL STOUT

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **46**
- SRM **43.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (42.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.6 kg (22.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (14.2%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (5.7%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (3.5%)	70 %	1024

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min