

OMFCS

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **74**
- SRM **32.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.8 kg (51.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (25.6%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.08 kg (5.1%)	55 %	591
Ziarno	Briess - Smoked Malt	0.04 kg (2.6%)	80.5 %	8
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.16 kg (10.3%)	72.8 %	90
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.08 kg (5.1%)	60 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	4 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	6 g	5 min	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	3 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Coffee	150 g	Fermentacja burzliwa	5 dni