

ALE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **10.5**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Colorado Pale Base	3 kg (61.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12.2%)	82 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (6.1%)	75 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Tradition	30 g	5 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Trawa cytrynowy	5 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min