

old ale

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **51**
- SRM **21**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (80.2%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (3.6%)	80 %	45
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (3.6%)	78 %	51
Płynny ekstrakt	cukier trzcinowy	0.5 kg (7.3%)	70 %	40
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (3.6%)	68 %	300
Ziarno	Carafa III specjal	0.11 kg (1.6%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

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

Dodatek smakowy	płatki dębowe po shery	25 g	Fermentacja cicha	60 dni
-----------------	------------------------	------	-------------------	--------