

## Old ale /bitter

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **36**
- SRM **25.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **29 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **65 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	15 kg (92.3%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (1.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (1.5%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - caramalt	0.5 kg (3.1%)	70 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9 %
Gotowanie	Boadicea	25 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Boadicea	25 g	5 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	500 ml	White Labs