

# Old Numbskull

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **89**
- SRM **10.8**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel      | 7.6 kg (82.3%) | 80 %       | 6   |
| Cukier | Brown Sugar, Light         | 0.46 kg (5%)   | 100 %      | 16  |
| Ziarno | Briess - Munich Malt 20L   | 0.28 kg (3%)   | 74 %       | 39  |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 30L | 0.19 kg (2.1%) | 75 %       | 59  |
| Ziarno | Simpsons - Caramalt        | 0.42 kg (4.6%) | 76 %       | 69  |
| Ziarno | Honey Malt                 | 0.14 kg (1.5%) | 80 %       | 49  |
| Ziarno | Barley, Flaked             | 0.14 kg (1.5%) | 70 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Chinook                | 42 g  | 60 min | 11 %       |
| Brzezka przednia | Columbus/Tomahawk/Zeus | 31 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Brzezka przednia | Amarillo               | 18 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie        | Simcoe                 | 5 g   | 30 min | 13.2 %     |
| Gotowanie        | Chinook                | 3 g   | 15 min | 13 %       |
| Gotowanie        | Cascade                | 3 g   | 5 min  | 6 %        |
| Gotowanie        | Palisade               | 8 g   | 2 min  | 7.5 %      |
| Na zimno         | Amarillo               | 28 g  | 4 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno         | Columbus/Tomahawk/Zeus | 28 g  | 4 dni  | 15.5 %     |
| Na zimno         | Chinook                | 28 g  | 4 dni  | 13 %       |
| Na zimno         | Simcoe                 | 28 g  | 4 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno         | Palisade               | 28 g  | 4 dni  | 7.5 %      |
| Na zimno         | Warrior                | 28 g  | 4 dni  | 15.5 %     |

## Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 400 ml | Safale       |

## Notatki

- Using Honey instead of Honey malt. Mashing at 66C 150F.  
17 mar 2018, 02:09