

#11 Old Star

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **31**
- SRM **21.2**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6 kg (74.1%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (12.3%)	70 %	160
Ziarno	Extra black	0.1 kg (1.2%)	65 %	1400
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	0.5 kg (6.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	75 g	60 min	5 %
Na zimno	Willamette	25 g	10 dni	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis