

## 168 FOA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **25**
- SRM **56.8**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	4 kg (54.1%)	77 %	20
Ziarno	Amber Malt	1.4 kg (18.9%)	75 %	43
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa II	1 kg (13.5%)	70 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Liberty	43 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	3 %
Gotowanie	Liberty	15 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Scottish Ale	Ale	Płynne	10 ml	Wyeast Labs