

67 Old Ale

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **43**
- SRM **18.7**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (15%)	80 %	16
Ziarno	Crystal II 200	0.3 kg (7.5%)	71 %	200
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (7.5%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	350 ml	Wyeast Labs