

#80 Wild Old Ale Oak Aged

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **20**
- SRM **20.2**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **79.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Soufflet Pale Ale | 1.75 kg (43.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 1 kg (25%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.4 kg (10%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Cara Ruby Castle | 0.4 kg (10%) | 72 % | 49 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.15 kg (3.8%) | 72 % | 150 |
| Ziarno | Special W Malt | 0.3 kg (7.5%) | 65.2 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 13 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | lunga | 10 g | 30 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------------|-----|--------|--------|---------------|
| Amalgamation II - Brett Super Blend | Ale | Płynne | 300 ml | The Yeast Bay |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-----------------|------|-------------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Porto Oak Cubes | 20 g | Fermentacja burzliwa | 30 dni |
|-----------------|-----------------|------|-------------------------|--------|

Notatki

- 19,3 Bx
woda Scotch malty ale
23 lip 2021, 17:14