

## #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