

Ale

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **11.3**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (88.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.4%)	75 %	300
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (3.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	50 min	11 %
Gotowanie	Marynka	15 g	40 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	5 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale