

Chocolate Old Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **14.7**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base Malt - Viking Malt	3 kg (41.7%)	80 %	12
Ziarno	Colorado Honing Malt - Viking Malt	2 kg (27.8%)	80 %	12
Ziarno	Colorado Crystal 10°L Malt - Viking Malt	1 kg (13.9%)	77 %	20
Ziarno	Cookie (bursztyn) - Viking Malt	1 kg (13.9%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (2.8%)	20 %	550

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Glacier	15 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Glacier	15 g	5 min	5.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	0 min	3.5 %
---------------------------	-----------------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T tabletki	1.25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Owoce jałowca	75 g	Gotowanie	40 min

Notatki

- Whirlfloc T tabletki 2.5 g 1 szt - środek do klarowania gorącej brzeczki (pół tabletki na 20 litrów brzeczki)
 Fermentacja burzliwa 7 dni
 Fermentacja cicha 10 dni
 Stopień CO2 - 2.0 (95g cukru białego rozpuszczona w 500 ml na 21l piwa)
 17 wrz 2017, 13:54