

FRUITCAKE OLD ALE

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **21**
- SRM **23.6**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (50%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (25%)	79 %	6
Ziarno	Amber Malt	1.4 kg (17.5%)	75 %	43
Ziarno	Special B Malt	0.45 kg (5.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (1.9%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (USA)	15 g	15 min	3.75 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale