

Great Old One

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **52**
- SRM **31.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **30.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	8 kg (65.3%)	80 %	6
Ziarno	Carafa II	0.6 kg (4.9%)	70 %	812
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (4.1%)	75 %	59
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.25 kg (2%)	70 %	1084
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4.1%)	80 %	2
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.4 kg (3.3%)	55 %	985
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	2 kg (16.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	11 g	45 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	10.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Whirlpool	Centennial	60 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	20 ml	Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oakchips	20 g	Fermentacja cicha	7 dni