

Old Ale 1.0

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **41**
- SRM **22.2**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	72 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.7%)	72 %	59
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.7%)	72 %	26
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (5.3%)	72 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.7%)	72 %	400
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	68 %	3
Dodatek	płatki żytnie	0.4 kg (5.3%)	68 %	4
Cukier	cukier muscavado	0.7 kg (9.3%)	90 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	30 g	15 min	7 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe francuskie średnio opiekane	50 g	Fermentacja burzliwa	13 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe amerykańskie średnio opiekane	50 g	Fermentacja cicha	13 dni