

# OLD ALE #1

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **22.3**
- Styl **Old Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale maris otter	6.7 kg (69.4%)	80 %	6
Ziarno	Castle Pale Ale	1.55 kg (16.1%)	80 %	8
Ziarno	Crystal	0.7 kg (7.3%)	70 %	160
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (1.6%)	70 %	400
Ziarno	Briess - Black Malt	0.05 kg (0.5%)	70 %	1450
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (5.2%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	northdown	40 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	flyers	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	cukier trzcinowy demerara	400 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe francuskie lekko opalane	25 g	Fermentacja cicha	20 dni