

## Old Ale

- Gęstość **16.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **18.7**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (59.5%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (29.8%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (3.6%)	30 %	35
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (3.6%)	75 %	59
Ziarno	Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.6%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	60 g	5 min	5.4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Kultury	--- g	Fermentum Mobile

## Notatki

- Słód czekoladowy tylko na 5min  
*1 kwi 2016, 16:34*