

## Old Ale

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **31**
- SRM **24.9**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.3%)	81 %	53
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (3.6%)	70 %	160
Cukier	demerara	0.5 kg (7.3%)	99 %	---
Cukier	Melasa	0.37 kg (5.4%)	63 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	80 g	60 min	3.8 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kostka dębowa	100 g	Fermentacja cicha	365 dni
Inne	brettanomyces brux. trois	50 g	Fermentacja cicha	365 dni