

## OLD ALE

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **40**
- SRM **20.4**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (48.2%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (19.3%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (12%)	80 %	45
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (2.4%)	70 %	190
Ziarno	Carabelge	0.35 kg (4.2%)	80 %	30
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.4 kg (4.8%)	73 %	177
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Special X Malt	0.1 kg (1.2%)	65.2 %	315
Cukier	Molasses	0.55 kg (6.6%)	78.3 %	158

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	23 g	60 min	17.1 %
Gotowanie	Nugget	12 g	30 min	13 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis