

Old ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **8.7**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Stary słód	6 kg (80%)	70 %	10
Ziarno	Stary słód karmel	0.5 kg (6.7%)	70 %	60
Ziarno	Stary pale ale	1 kg (13.3%)	70 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	25 g	30 min	15.8 %
Gotowanie	Hallertauer Blanc	15 g	30 min	5.3 %
Gotowanie	Hallertauer Blanc	10 g	15 min	5.3 %
Na zimno	Hallertauer Blanc	25 g	7 dni	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm55	Ale	Płynne	30 ml	FM