

old ale

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **44**
- SRM **6.9**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (58.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (29.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (11.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	40 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min