

old ale 2

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **42**
- SRM **17**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	5.5 kg (78.6%)	80 %	6
Ziarno	Special X Best	0.2 kg (2.9%)	75 %	350
Ziarno	Cara aroma (red)	0.2 kg (2.9%)	78 %	50
Ziarno	Carahell Best	0.2 kg (2.9%)	75 %	30
Ziarno	Melanoidin BESTMALZ	0.2 kg (2.9%)	75 %	71
Ziarno	Carafa II Best	0.1 kg (1.4%)	65 %	1100
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (8.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	40 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	-------------