

## Old Ale

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **25.5**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (67.6%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (6.8%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.8%)	75 %	59
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.7%)	78 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (4.1%)	72 %	236
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.1%)	68 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.4%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe amerykańskie średnioopiekane	25 g	Fermentacja cicha	10 dni

Dodatek smakowy	płatki dębowe francuskie średnioopiekane	25 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------------	--	------	-------------------	--------