

Old Ale

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **38**
- SRM **23.1**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.76 kg (50.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.48 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.78 kg (10.6%)	79 %	45
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (4.1%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.7%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.07 kg (0.9%)	70 %	664
Cukier	Cukier Dark Muscovado	0.3 kg (4.1%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	28 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale