

Old ale

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **32**
- SRM **16.9**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caraaroma	0.12 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6%)	75 %	150
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10.1%)	79 %	22
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (1%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Boadicea	30 g	60 min	9 %