

## Old ale na kveikach z melasą

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **32**
- SRM **30.7**
- 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 **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	5 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (17.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (4.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.4%)	68 %	1200
Cukier	Molasses	1.4 kg (16.5%)	78.3 %	158

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal	Ale	Gęstwa	30 ml	Omega

### Notatki

- Gęstwy 2 łyżki na oko. Litr melasy trzcinowej. Drożdże zadane w temp ok 25 stopni i trzymane w temperaturze pokojowej, napowietrzane solidnie blenderem. Wyszło 25 litrów 19 Blg. Gotowałem bardzo długo, bo odebrałem sporo brzezki i musiałem zagęścić.  
21 gru 2019, 16:07