

old ale PK

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **45**
- SRM **14.2**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Best | 6 kg (75.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Carared | 0.3 kg (3.8%) | 75 % | 39 |
| Ziarno | Special X Best | 0.3 kg (3.8%) | 75 % | 350 |
| Ziarno | Bestmalz Red X | 0.3 kg (3.8%) | 79 % | 30 |
| Ziarno | Carahell Best | 0.3 kg (3.8%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (6.3%) | 80 % | 2 |
| Cukier | Brown Sugar, Light | 0.2 kg (2.5%) | 100 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 12.1 % |
| Gotowanie | Perle | 10 g | 15 min | 7.3 % |
| Gotowanie | Galaxy | 15 g | 15 min | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 400 ml | Danstar |

Notatki

- 2 ml kwas mlekowy
12 lut 2021, 23:31