

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