

## Old Ale

- Gęstość **21 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **29.2**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (68.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.4%)	79 %	16
Cukier	muscavado	0.48 kg (5.5%)	90 %	40
Płynny ekstrakt	melasa	0.4 kg (4.6%)	50 %	40
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.4%)	68 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (4.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	90 g	60 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe francuskie średnioopiekane	25 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe amerykańskie średnioopiekane	25 g	Fermentacja cicha	10 dni