

## Old barley

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **17.6**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8.8 kg (81.5%)	85 %	7
Cukier	cukier kandyzowany biały	0.5 kg (4.6%)	100 %	---
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.4 kg (3.7%)	68 %	300
Ziarno	Biscuit Malt	0.9 kg (8.3%)	79 %	50
Płynny ekstrakt	Honey	0.2 kg (1.9%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	50 min	10 %
Gotowanie	Challenger	50 g	20 min	7 %
Gotowanie	Challenger	40 g	15 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gestwa us-05	Ale	Gęstwa	250 ml	safale