

Old Master

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **21.4**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (29.8%)	79 %	22
Ziarno	Płatki orkiszowe	1 kg (11.9%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (6%)	72 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	37 g	60 min	13.2 %