

# Old Numbskull

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **89**
- SRM **10.8**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	7.6 kg (82.3%)	80 %	6
Cukier	Brown Sugar, Light	0.46 kg (5%)	100 %	16
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	0.28 kg (3%)	74 %	39
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.19 kg (2.1%)	75 %	59
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.42 kg (4.6%)	76 %	69
Ziarno	Honey Malt	0.14 kg (1.5%)	80 %	49
Ziarno	Barley, Flaked	0.14 kg (1.5%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	42 g	60 min	11 %
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	31 g	60 min	15.5 %
Brzezka przednia	Amarillo	18 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	3 g	15 min	13 %
Gotowanie	Cascade	3 g	5 min	6 %
Gotowanie	Palisade	8 g	2 min	7.5 %
Na zimno	Amarillo	28 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	4 dni	15.5 %
Na zimno	Chinook	28 g	4 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	28 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Palisade	28 g	4 dni	7.5 %
Na zimno	Warrior	28 g	4 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale

### Notatki

- Using Honey instead of Honey malt. Mashing at 66C 150F.  
*17 mar 2018, 02:09*