

Old Whale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **31.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (12.8%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis