

OldAle

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **71**
- SRM **21.6**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (47.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (5.7%)	75 %	59
Cukier	Cukier trzcinowy	0.3 kg (5.7%)	100 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	20 min	13.5 %