

## OldAle\_Dept

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **17.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (70.9%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (7.1%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.1%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (5.7%)	68 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.7%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	30 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe amerykańskie średnioopiekane	25 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe francuskie średnioopiekane	25 g	Fermentacja cicha	10 dni