

# OLDALE

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **36**
- SRM **32.3**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (74.8%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.7 kg (6.5%)	75 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (9.3%)	78.3 %	300
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (4.7%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %