

oldejl

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **15.4**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (58.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.085 kg (1.5%)	68 %	601
Cukier	sacharoza	0.55 kg (9.7%)	100 %	1
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (1.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (3.5%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.04 kg (0.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %