

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 % |