

oldejl

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **16**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.9 kg (62.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.234 kg (5%)	75 %	30
Cukier	cukier trzcinowy	0.075 kg (1.6%)	100 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4.3%)	68 %	601
Cukier	sacharoza	0.35 kg (7.5%)	100 %	1
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.7%)	79 %	16
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (8.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %