

## Oldie

---

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **42**
- SRM **15.8**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter          | 4 kg (86.2%)   | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II     | 0.25 kg (5.4%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate)  | 0.15 kg (3.2%) | 70 %       | 187  |
| Cukier | Molasses                        | 0.22 kg (4.7%) | 78.3 %     | 158  |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.02 kg (0.4%) | 70 %       | 1400 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 30 g  | 60 min | 9.8 %      |