

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 %