

POLSKIEOLDALE

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **34**
- SRM **19**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 3 kg (38.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Viking Malt wędzony brzożą | 1 kg (12.8%) | 80 % | 10 |
| Ziarno | Słód gryczany | 1 kg (12.8%) | 65 % | 15 |
| Ziarno | Special X Castle | 0.3 kg (3.8%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (25.6%) | 79 % | 15 |
| Ziarno | Aroma Castle | 0.5 kg (6.4%) | 80 % | 100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 14 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Target | 9 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |