

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