

PWCII15_OLDALÉ

- Gęstość **20.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **27.5**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	6.5 kg (84.3%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Goldpils Vienna Malt	0.5 kg (6.5%)	80 %	6
Ziarno	Crystal II Fawcett Malt.	0.3 kg (3.9%)	80 %	200
Ziarno	Pale Chocolate	0.35 kg (4.5%)	80 %	500
Ziarno	Pszeniczny Pale Chocolate (koniec zacierania 15 min)	0.06 kg (0.8%)	80 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling Cross	45 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling Cross	40 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Melasa z buraka cukrowego	450 g	Gotowanie	30 min
Inne	Glukoza	100 g	Butelkowanie	---

Notatki

- 19.08.2015 - 24 litry 20 Blg / 17 C zadane uwodnionymi drożdżami M07 / temperatura fermentacji 18,5 - 19,5 C / 29.08.2015 - na cichą 22 litry / 5,5 Blg / 6.09.2015 22 litry - butelkowanie 5 Blg / 100 g glukoza 0,25l wody
26 lis 2015, 10:35