

session Old ale na kveikach z melasą

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **35**
- SRM **31.7**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (71.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.9%)	68 %	1200
Cukier	Molasses	1.4 kg (20%)	78.3 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal	Ale	Gęstwa	30 ml	Omega