

# Stary Dąb

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **37**
- SRM **19**
- Styl **Old Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6%)	75 %	55
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6%)	77 %	26
Ziarno	Karmelowy	0.4 kg (4.8%)	75 %	125
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	85 %	3
Cukier	cukier Muscovado	0.5 kg (6%)	95 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (4.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Perle	70 g	60 min	4.4 %
Gotowanie	Perle	30 g	15 min	4.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe francuskie mocno opiekane	50 g	Fermentacja cicha	12 dni