

Twój Stary

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **19.5**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (44.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	2 kg (29.9%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	muscavado	400 g	Gotowanie	10 min