

## Vienna Old Ale

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **13.6**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	4 kg (42.1%)	78 %	8
Ziarno	Munich Malt	2 kg (21.1%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (21.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	0.5 kg (5.3%)	78 %	108
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (10.5%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittlefruh	50 g	40 min	5 %
Gotowanie	Tradition	50 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittleleftuh	50 g	10 min	5 %
Gotowanie	Tradition	50 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast Activator - German Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
Wyeast Activator - British Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs