

własne

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **4.1**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (91.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.45 kg (8.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	10 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	20 g	7 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Ale	Gęstwa	300 ml	---