

# Old ale na kveikach z melasą

- Gravity **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **32**
- SRM **30.7**
- Style **Old Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.3 liter(s)**
- Total mash volume **28.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	5 kg (58.8%)	81 %	4
Grain	Monachijski	1.5 kg (17.6%)	80 %	16
Grain	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (4.7%)	68 %	601
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.4%)	68 %	1200
Sugar	Molasses	1.4 kg (16.5%)	78.3 %	158

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	40 g	60 min	11 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Hornindal	Ale	Slant	30 ml	Omega

## Notes

- Gęstwy 2 łyżki na oko. Litr melasy trzcinowej. Drożdże zadane w temp ok 25 stopni i trzymane w temperaturze pokojowej, napowietrzane solidnie blenderem. Wyszło 25 litrów 19 Blg. Gotowałem bardzo długo, bo odebrałem sporo brzeczki i musiałem zagęścić.  
*Dec 21, 2019, 4:07 PM*