OLD ALE

- Gravity **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **53**
- SRM **31.4**
- Style **Old Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **25 liter(s)**
- Total mash volume **32.2 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **25 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Sparge using **6.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Thomas Fawcett Maris Otter	6.4 kg *(84.2%)*	80 %	6
Grain	Słód karmelowy 150 Viking Malt	0.25 kg *(3.3%)*	74 %	150
Grain	Słód karmelowy Château Special B® Castle Mating	0.25 kg *(3.3%)*	68 %	400
Grain	Słód Carafa® Special typ I Weyermann®	0.25 kg *(3.3%)*	68 %	900
Adjunct	Melasa trzcinowa Black Treacle Lyle's	0.454 kg *(6%)*	100 %	400

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Challenger	50 g	60 min	9.2 %
Boil	Fuggles	50 g	30 min	4.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Pinnacle Heritage English Ale	Ale	Dry	34.5 g	Pinnacle

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Notes

- melasę trzcinową dodać do gorącej brzeczki tuż przed zagotowaniem i rozpuścić przy wyłączonym palniku, po czym całość doprowadzić do wrzenia i gotować 60 minut;

  schłodzenie brzeczki do temp. 16-17°C;
  fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-19°C, dojrzewanie w temp. 20-21°C;
  rozlew - poziom nasycenia 1,7-1,8 vol.;
  refermentacja - 14 dni

  profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 75-125; RA 0-50
  Mar 28, 2025, 10:50 PM