

OLD ALE

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **53**
- SRM **31.4**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Thomas Fawcett Maris Otter	6.4 kg (84.2%)	80 %	6
Ziarno	Słód karmelowy 150 Viking Malt	0.25 kg (3.3%)	74 %	150
Ziarno	Słód karmelowy Château Special B® Castle Mating	0.25 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Słód Carafa® Special typ I Weyermann®	0.25 kg (3.3%)	68 %	900
Dodatek	Melasa trzcinowa Black Treacle Lyle's	0.454 kg (6%)	100 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Pinnacle Heritage English Ale	Ale	Suche	34.5 g	Pinnacle

Notatki

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

schłodzenie brzezki 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

28 mar 2025, 22:50