

# 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<br>Thomas Fawcett<br>Maris Otter        | 6.4 kg (84.2%) | 80 %  | 6   |
| Grain   | Słód karmelowy 150<br>Viking Malt                     | 0.25 kg (3.3%) | 74 %  | 150 |
| Grain   | Słód karmelowy<br>Château Special B®<br>Castle Mating | 0.25 kg (3.3%) | 68 %  | 400 |
| Grain   | Słód Carafa®<br>Special typ I<br>Weyermann®           | 0.25 kg (3.3%) | 68 %  | 900 |
| Adjunct | Melasa trzcinowa<br>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<br>English Ale | Ale  | Dry  | 34.5 g | Pinnacle   |

## Notes

- 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; SO<sub>4</sub> 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 75-125; RA 0-50

*Mar 28, 2025, 10:50 PM*