

7B# - Christmas Ale - mniej Pilznskiego, suche drożdże

- Gravity **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **25**
- SRM **11.6**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **37.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **39.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **47.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **33.8 liter(s)**
- Total mash volume **47.3 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **33.8 liter(s)** of strike water to **77.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **27.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **47.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2 kg (14.2%)	80 %	5
Grain	Strzegom Wiedeński	4 kg (28.4%)	79 %	10
Grain	Castle Cara Ruby	0.5 kg (3.6%)	78 %	45
Grain	Caramunich® typ I	2 kg (14.2%)	73 %	80
Grain	Pilzneński	5 kg (35.6%)	81 %	4
Sugar	cukier kandyzowany	0.56 kg (4%)	--- %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	56 g	60 min	4.5 %
Boil	Styrian Golding	56 g	60 min	3.6 %
Boil	Styrian Golding	28 g	15 min	3.6 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	28 g	6 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Slant	100 ml	Mangrove Jack's
-----------------------------------	-----	-------	--------	-----------------

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Anyż - sztuki	30 g	Boil	20 min
Spice	Imbir świeży - gramy	280 g	Boil	10 min
Spice	Goździki - sztuki	30 g	Boil	10 min
Spice	Cynamon - pałki	10 g	Boil	10 min

Notes

- Rozcieńczyć do 19.7

Zrobić próbę jodową po 60 minutach, bo jest mało wody w garze (za duży przepis). ??? Druga iteracja zmniejszona.

Christmas Beer Recipe

Na podstawie:

<https://brewness.com/pl/recipe/6-bipa-na-podstawie-make-your-best-belgian-ipa/view>

Nie podali jak fermentować, więc w połowie zakresu 21 st. przez 10 - 12 dni i wtedy cold crash.

Oct 2, 2022, 7:17 PM