

Home Alone

- Gravity **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **27**
- SRM **47.3**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

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 **29.6 liter(s)**
- Total mash volume **39.4 liter(s)**

Steps

- Temp **54 C**, Time **15 min**
- Temp **67 C**, Time **120 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **29.6 liter(s)** of strike water to **59.7C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **54C**
- Keep mash **120 min** at **67C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **12 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (29%)	80 %	5
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (19.3%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (19.3%)	79 %	22
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (5.8%)	73 %	1001
Grain	Weyermann - Chocolate Rye	0.4 kg (3.9%)	20 %	493
Grain	Wheat black	0.25 kg (2.4%)	55 %	1100
Grain	Oats, Flaked	0.5 kg (4.8%)	80 %	2
Grain	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (4.8%)	70 %	128
Adjunct	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (4.8%)	75 %	3
Grain	Kawowy	0.3 kg (2.9%)	75 %	500
Grain	Red crystal	0.3 kg (2.9%)	55 %	160

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Puławski	40 g	60 min	8.9 %
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
safale t-58	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Imbir	16 g	Boil	10 min
Spice	Kardamon	3 g	Boil	10 min
Spice	Goździki sztuki	10 g	Boil	10 min
Spice	Anyż	2 g	Boil	10 min
Spice	Gałka muszkatołowa	1.5 g	Boil	10 min
Spice	Pieprz kolorowy sztuki	8 g	Boil	10 min
Spice	Ziele angielskie sztuki	6 g	Boil	10 min
Spice	Jałowiec owoc sztuki	20 g	Boil	10 min
Spice	Skórka pomarańczy susz sztuki	2 g	Boil	10 min
Spice	Skórka cytryny susz sztuki	1 g	Boil	10 min
Fining	Mech irlandzki	10 g	Boil	15 min

Notes

- Czekoladowe wrzucone na drugą przerwę, wheat czekoladowy na trzecią przerwę. Przed rozlewem dodany napar z 15 g imbiru, 1.5 kardamonu, 5 sztuk goździków, 1.5 anyżu, 3 g gałki, 6 sztuk pieprzu, 3g cynamonu, skórki z połowy pomarańczy i całej cytryny. Można zmienić zasyp pod kątem słodów czekoladowych, aby było ich mniej bo wyszło zbyt czekoladowe.
Apr 8, 2022, 3:32 PM