

# Mogwai

- Gravity **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **64.8**
- 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 **24.3 liter(s)**
- Total mash volume **32.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **90 min**

## Mash step by step

- Heat up **24.3 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **67C**
- Sparge using **15.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                        | Amount         | Yield | EBC  |
|-------|-----------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Strzegom Monachijski typ I  | 4 kg (46.5%)   | 79 %  | 16   |
| Grain | Płatki pszeniczne           | 1.4 kg (16.3%) | 85 %  | 3    |
| Grain | Strzegom Pilzneński         | 1 kg (11.6%)   | 80 %  | 4    |
| Grain | Płatki owsiane              | 0.6 kg (7%)    | 85 %  | 3    |
| Grain | Jęczmień palony             | 0.6 kg (7%)    | 55 %  | 985  |
| Grain | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (5.8%)  | 68 %  | 1200 |
| Sugar | Cukier                      | 0.5 kg (5.8%)  | --- % | ---  |

## Hops

| Use for | Name                  | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Saaz (Czech Republic) | 50 g   | 15 min | 4.5 %      |
| Boil    | Fuggles               | 50 g   | 60 min | 4.5 %      |

## Yeasts

| Name  | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------|------|------|--------|------------|
| US-04 | Ale  | Dry  | 22 g   | ---        |

## Extras

| Type  | Name                 | Amount | Use for | Time   |
|-------|----------------------|--------|---------|--------|
| Spice | Skórka pomarańczy    | 35 g   | Boil    | 15 min |
| Spice | Przyprawa do grzańca | 15 g   | Boil    | 10 min |
| Spice | Śiwki suszone        | 120 g  | Boil    | 10 min |
| Spice | Imbir                | 10 g   | Boil    | 0 min  |

## Notes

- To na razie przymiarki do przepisu.  
Piwo uwarzone 24.09.

EDIT 5.10.2016

Kilka dni po rozpoczęciu burzliwej piwo pachniało ładnie, choć może niezbyt wyraziście (jeśli chodzi o przyprawy). W smaku było kwaskowate, co było pewnie efektem dosyć wczesnego dodania ciemnych słodów (pół godziny przed końcem zacierania, co dało wysoką, kwaskowatą palność).

Po 10 dniach fermentacji burzliwej (z 17,7blg zeszło do 5,5blg) piwo złane na cichą. Palność się nieco ułożyła, kwaskowatość jakby zniknęła. Niemniej żeby ją dodatkowo stłumić, podczas przelewania na cichą dodałem 0,5kg latozy (rozpuszczonej w 1,5l wody, którą wcześniej przegotowałem krótko z kolejnymi przyprawami - 11g cynamonu, 8g gwiazdek anyżu, 8 goździków, 5g obranego świeżego imbiru).  
*Sep 21, 2016, 11:09 PM*