

# ŚWIĄTECZNE

- Gravity **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **13**
- SRM **37.5**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	2.8 kg (96.6%)	80 %	45
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy ciemny	0.1 kg (3.4%)	80 %	6800

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	20 min	8.6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	cukier trzcinowy	300 g	Boil	12 min
Flavor	skórka z pomarańczy świeżych	180 g	Boil	12 min
Flavor	4 łaski cynamonu 1 paczka prymat	20 g	Boil	12 min
Flavor	goździki suszone 0,5 paczki prymat	20 g	Boil	12 min
Flavor	jałowiec 1 paczka prymat	20 g	Boil	12 min