

Świąteczne

- Gravity **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **24**
- SRM **45.3**
- 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 **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.5 liter(s)**
- Total mash volume **30 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--|-----------------|--------|------|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 3 kg (37.5%) | 80 % | 5 |
| Grain | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1 kg (12.5%) | 80 % | 20 |
| Grain | Żytni | 1 kg (12.5%) | 85 % | 8 |
| Grain | Castle Cafe | 0.5 kg (6.3%) | 75.5 % | 480 |
| Grain | Special B Malt | 0.5 kg (6.3%) | 65.2 % | 315 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.3%) | 60 % | 3 |
| Grain | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.32 kg (4%) | 70 % | 1024 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.175 kg (2.2%) | 68 % | 1200 |
| Sugar | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (6.3%) | 76.1 % | 0 |
| Grain | Weyermann Caramunich 3 | 0.5 kg (6.3%) | 76 % | 150 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |

Notes

- W trakcie gotowania, przed dodaniem laktozy 16blg. Przy koncu gotowania 5 podsow kardamonu, pol lyzeczki cynamonu, pol lyzeczki imbiru w proszku, kawalatek anyzu, niecale pol swiezo startej galki muszkatolowej, 1 gozdzik, 20g suszonej skorki slodkiej pomaranczy. Blg poczatkowe 19 blg, ale jakies 18l brzezki. Po 9 dniach spadlo do 8.5 blg, przeniesione w nieco cieplejsze miejsce. W aromacie dosc intensywny imbir i kardamon, pomaranczy i cynamonu zbytnio nie czuc. Dosc zbalansowane, nie za slodkie, w zapachu mniej czuc imbir, raczej lekka przyprawowosc ale glownie czekolada/kawa
Oct 8, 2021, 10:47 PM