

Piwo świąteczne - Christmas Ale (5)

- Gravity **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **29.5**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.2 liter(s)**
- Total mash volume **27.2 liter(s)**

Steps

- Temp **53 C**, Time **15 min**
- Temp **68 C**, Time **55 min**

Mash step by step

- Heat up **21.2 liter(s)** of strike water to **57.7C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **53C**
- Keep mash **55 min** at **68C**
- Sparge using **10.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.1%)	79 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.5%)	79 %	16
Grain	Fawcett - Crystal	0.5 kg (8.3%)	70 %	160
Grain	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.25 kg (4.1%)	75 %	3
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.5%)	68 %	400
Grain	Carafa III	0.15 kg (2.5%)	70 %	1034

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	60 min	10 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	60 min	15 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	20 min	15 %
Boil	Willamette	15 g	10 min	5 %
Boil	Willamette	10 g	5 min	5 %

Yeasts

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

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Fermentis Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	---
------------------------	-----	-----	--------	-----

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	imbir	30 g	Boil	60 min
Spice	cynamon	30 g	Boil	10 min
Spice	gałka muskatołowa	5 g	Boil	10 min
Spice	anyż	7.5 g	Boil	10 min
Spice	goździki	5 g	Boil	10 min
Spice	kardamon	5 g	Boil	10 min
Other	skórka z 2 pomarańczy	0 g	Boil	10 min
Other	skórka z 1 cytryny	0 g	Boil	10 min
Flavor	miód gryczany	700 g	Boil	10 min
Fining	mech irlandzki	5 g	Boil	15 min

Notes

- Zacieranie:

białkowa – 53C – 15min

kompromisowa(*) – 68C – 50min

*kompromis pomiędzy zacieraniem na słodko a zacieraniem na wytrawnie. Inaczej – zacieranie na lenia.

Chmilenie, przyprawianie:

na 60 minut:

marynka 195GPH(*)

columbus 199GPH

imbir (świeży) 30g

*GPH – gramo-procenty humulonów – waga w gramach * zawartość alfa-kwasów

na ostatnie 10 minut:

wilamette 120GPH

cynamon 30g

gałka muskatołowa, 1 łyżeczka

anyż, 7,5g

goździki, kilka sztuk

kardamon, 1 łyżeczka

skórka z 2 pomarańczy

skórka z 1 cytryny

miód gryczany 0,7kg

mech irlandzki 5g

Drożdże – Safeale US-05

Wg Beer Tools powinno wyjść 20 litrów brzezki 19 Blg, 53 IBU. Finalne piwo powinno osiągnąć poziom alkoholu 7,5%

Oct 5, 2015, 8:39 PM