Home Alone Again

- Gravity **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **27**
- SRM **49.4**
- 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 **31.8 liter(s)**
- Total mash volume **42.4 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 **31.8 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 **10.5 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 *(28.3%)*	80 %	5
Grain	Strzegom wiedeński	1.3 kg *(12.3%)*	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ II	2 kg *(18.9%)*	79 %	22
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg *(5.7%)*	73 %	1001
Grain	Weyermann - Chocolate Rye	0.4 kg *(3.8%)*	20 %	493
Grain	Wheat black	0.25 kg *(2.4%)*	55 %	1100
Grain	Oats, Flaked	0.5 kg *(4.7%)*	80 %	2
Grain	Brown Malt (British Chocolate)	0.65 kg *(6.1%)*	70 %	128
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg *(4.7%)*	81 %	6
Grain	Darek crystal fawcet	0.5 kg *(4.7%)*	55 %	300
Grain	Żytni	0.7 kg *(6.6%)*	85 %	8
Grain	Roasted Barley	0.2 kg *(1.9%)*	55 %	591

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

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	20 g	Boil	1 min
Spice	Kardamon	5 g	Boil	1 min
Spice	Goździki	1.5 g	Boil	1 min
Spice	Anyż	4 g	Boil	1 min
Spice	Gałka muszkatołowa	5 g	Boil	1 min
Spice	Pieprz kolorowy	1 g	Boil	1 min
Spice	Ziele angielskie	2 g	Boil	1 min
Spice	Jałowiec owoc sztuki	30 g	Boil	1 min
Spice	Skórka pomarańczy susz sztuki	4 g	Boil	1 min
Spice	Skórka cytryny susz sztuki	3 g	Boil	1 min
Fining	Mech irlandzki	10 g	Boil	15 min
Flavor	Kawa zarnista mielona	20 g	Mash	40 min
Spice	cynamon	10 g	Boil	1 min
Spice	Kolendra	5 g	Boil	1 min

Notes

- Wszystkie przyprawy wrzucone na ostatnią minutę gotowania i zostawione na 10 minut w gorącej brzeczce i rozpoczęcie chłodzenia po tym czasie. Kawa wrzucona dopiero na 3 przerwę tak samo jak palony jęczmień, Czekoladowe wrzucone na drugą przerwę, wheat czekoladowy na trzecią przerwę.
  Nov 27, 2023, 8:57 PM

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