

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 przyprawę). 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 latezy (rozpuszczanej 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