

# Świąteczne 2024

- Gravity **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **16**
- SRM **16**
- Style **Specialty Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **9.1 liter(s)**
- Total mash volume **11.7 liter(s)**

## Fermentables

| Type           | Name                       | Amount         | Yield | EBC |
|----------------|----------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain          | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (14.6%)   | 79 %  | 16  |
| Grain          | Pilzneński                 | 1.5 kg (21.9%) | 81 %  | 4   |
| Grain          | Strzegom Karmel 300        | 0.1 kg (1.5%)  | 70 %  | 299 |
| Sugar          | sacharoza                  | 0.25 kg (3.6%) | 100 % | --- |
| Liquid Extract | Miód wielokwiatowy         | 4 kg (58.4%)   | 70 %  | 40  |

## Hops

| Use for | Name    | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|---------|--------|--------|------------|
| Boil    | Magnum  | 15 g   | 30 min | 13.5 %     |
| Boil    | Sybilla | 27 g   | 10 min | 3.5 %      |

## Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|------|--------|------------|
| T-58 | Ale  | Dry  | 11.5 g | Fermentis  |

## Notes

- Gotowanie 30 min ekstrakt, 10 min przed miód wielokwiatowy rozrobiony z 1 l wody do gorącej warki, chłodzone na zewnątrz przez noc, blg 21 (dodano rano 2l wrzątku bo było blg w kosmos)

skórka z dwóch pomarańczy - całość gotowania (+30 min)

- 10 min przed końcem 1 pomarańcza cała  
40 szt goździki  
15 szt kulek pieprzu  
10 szt kardamon ziarna  
2 laski cynamon cejloński  
1 paczka gałki muszkatołowej  
Nov 25, 2024, 4:55 PM