

# 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