

Choinkowe aka urżnięta choinka

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **36**
- SRM **35**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **40 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **42 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **55.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **86 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **34.5 liter(s)**
- Total mash volume **46 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Cookie Viking Malt	0.5 kg (4.3%)	72 %	50
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8.7%)	79 %	22
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (34.8%)	80 %	5
Grain	Viking malt Red Ale	0.5 kg (4.3%)	75 %	70
Grain	Strzegom Wiedeński	4 kg (34.8%)	79 %	10
Grain	Strzegom Barwiący	1 kg (8.7%)	68 %	1300
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.3%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	oktawia	25 g	90 min	7.8 %
Boil	Marynka	25 g	90 min	8.1 %
Aroma (end of boil)	Citra	25 g	30 min	12.8 %
Aroma (end of boil)	lubelski	25 g	30 min	3.4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	10 g	Safale
Safale S-33	Ale	Dry	10 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	cynamon	10 g	Boil	10 min
Spice	goździki	20 g	Boil	10 min
Spice	curacao	15 g	Boil	10 min

Spice	lukrecja	15 g	Boil	10 min
-------	----------	------	------	--------

Notes

- Zacieranie:
Na cukry proste --- 1h --- 63-64 °C
Na cukry złożone i pełnię --- 30min --- 70-72°C
Wygrzew 75-76°C
Dwie próby jodowe pozytywne, trzecia negatywna.

Warzenie: sporo DMS długie odparowywanie. Chłodzenie na zewnątrz zima (zajęło ok 6h)

Blg końcowe brzezki 16 ok 45l.

Smak próbki: słodkawy, opiekana skórka chleba, przyjemny ale dość płaski w smaku, gładki (płatki zrobiły robotę).

Zapach z rurki fermentacyjnej w przypadku S-33 mocno jabłkowy w przypadku S-04 lekko jabłkowy (estry i fenole) temperatury to:

22°C - pierwsze 7h

15°C - teraz (zapomniałem znieść stąd też te aromaty z rurki dlatego gdy tylko je wyczułem to fermentatory zostały zniesione do piwnicy (możliwe że zostaną jeszcze przeniesione)

NA ZIMNO : 09 grudnia 2017r.

+ 10g citry

+ 10g sybilli

Nov 27, 2017, 1:01 PM