

# Czerwony Mikołaj

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **10**
- SRM **12.6**
- Style **Witbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.2 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pszeniczny	2 kg (31.7%)	81 %	6
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.7%)	80 %	4
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (7.9%)	80 %	3
Grain	Viking melanoidynowy	0.5 kg (7.9%)	75 %	60
Grain	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (15.9%)	79 %	130
Liquid Extract	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.2 kg (3.2%)	70 %	40
Sugar	Cukier	0.1 kg (1.6%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	8 g	5 min	9.5 %
Aroma (end of boil)	Marynka	15 g	5 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Bavarian Wheat 11	Wheat	Dry	10 g	Gozdawa

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Skórka słodkiej pomarańczy, cynamon, goździki, imbir	25 g	Boil	10 min

Spice	Kolendra	12 g	Boil	10 min
-------	----------	------	------	--------

## Notes

- Piwo dla Żony:) , trzecia podobna warka , bardzo wyraźny , aromatyzowany, posmak owocowo-bananowy. Generalnie sypię wszystkie świąteczne przyprawy: cynamon, imbir, gałka muskatołowa, goździki, jałowiec, trochę pieprzu, więcej kolendry i suszoną skórkę pomarańczową, chmiel symbolicznie ...  
*Nov 15, 2018, 12:13 PM*