

# Home Alone

---

- Gravity **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **27**
- SRM **47.3**
- 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 **29.6 liter(s)**
- Total mash volume **39.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **54 C**, Time **15 min**
- Temp **67 C**, Time **120 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **29.6 liter(s)** of strike water to **59.7C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **54C**
- Keep mash **120 min** at **67C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **12 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type    | Name                             | Amount         | Yield | EBC  |
|---------|----------------------------------|----------------|-------|------|
| Grain   | Viking Pale Ale malt             | 3 kg (29%)     | 80 %  | 5    |
| Grain   | Strzegom Pilzneński              | 2 kg (19.3%)   | 80 %  | 4    |
| Grain   | Strzegom Monachijski typ II      | 2 kg (19.3%)   | 79 %  | 22   |
| Grain   | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.6 kg (5.8%)  | 73 %  | 1001 |
| Grain   | Weyermann - Chocolate Rye        | 0.4 kg (3.9%)  | 20 %  | 493  |
| Grain   | Wheat black                      | 0.25 kg (2.4%) | 55 %  | 1100 |
| Grain   | Oats, Flaked                     | 0.5 kg (4.8%)  | 80 %  | 2    |
| Grain   | Brown Malt (British Chocolate)   | 0.5 kg (4.8%)  | 70 %  | 128  |
| Adjunct | Pszenica niesłodowana            | 0.5 kg (4.8%)  | 75 %  | 3    |
| Grain   | Kawowy                           | 0.3 kg (2.9%)  | 75 %  | 500  |
| Grain   | Red crystal                      | 0.3 kg (2.9%)  | 55 %  | 160  |

## Hops

| Use for | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Puławski          | 40 g   | 60 min | 8.9 %      |
| Boil    | Lublin (Lubelski) | 20 g   | 15 min | 4 %        |

## Yeasts

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

## Extras

| Type   | Name                          | Amount | Use for | Time   |
|--------|-------------------------------|--------|---------|--------|
| Spice  | Imbir                         | 16 g   | Boil    | 10 min |
| Spice  | Kardamon                      | 3 g    | Boil    | 10 min |
| Spice  | Goździki sztuki               | 10 g   | Boil    | 10 min |
| Spice  | Anyż                          | 2 g    | Boil    | 10 min |
| Spice  | Gałka muszkatołowa            | 1.5 g  | Boil    | 10 min |
| Spice  | Pieprz kolorowy sztuki        | 8 g    | Boil    | 10 min |
| Spice  | Ziele angielskie sztuki       | 6 g    | Boil    | 10 min |
| Spice  | Jałowiec owoc sztuki          | 20 g   | Boil    | 10 min |
| Spice  | Skórka pomarańczy susz sztuki | 2 g    | Boil    | 10 min |
| Spice  | Skórka cytryny susz sztuki    | 1 g    | Boil    | 10 min |
| Fining | Mech irlandzki                | 10 g   | Boil    | 15 min |

## Notes

- Czekoladowe wrzucone na drugą przerwę, wheat czekoladowy na trzecią przerwę. Przed rozlewem dodany napar z 15 g imbiru, 1.5 kardamonu, 5 sztuk goździków, 1.5 anyżu, 3 g gałki, 6 sztuk pieprzu, 3g cynamonu, skórki z połowy pomarańczy i całej cytryny. Można zmienić zasyp pod kątem słodów czekoladowych, aby było ich mniej bo wyszło zbyt czekoladowe.  
Apr 8, 2022, 3:32 PM