

White_Xmas_CarpeCraft_2017

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **26**
- SRM **4.5**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.3 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 **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21 liter(s)**
- Total mash volume **27 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **21 liter(s)** of strike water to **69.1C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **63C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **15.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	4 kg (61.5%)	79 %	6
Grain	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (23.1%)	81 %	6
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.7%)	76.1 %	0
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	200 ml	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	cynamon	15.2 g	Boil	15 min
Spice	gozdziiki	10.15 g	Boil	15 min

Spice	kardamon	4 g	Boil	15 min
Spice	curacao	20 g	Boil	10 min
Spice	gozdziiki (opcjonalnie)	20 g	Secondary	5 day(s)
Spice	cynamon (opcjonalnie)	30 g	Secondary	5 day(s)

Notes

- Pewnie dziwiw Cie Piotr w zasypie laktoza i platki owsiane? :) Nie dziwie sie, wyglada na szalony pomysl, ale pomyslam, ze baza moze byc taka jak dla nowo falowego stylu o nazwie Milkshake IPA. Chodzi o to, aby piwo bylo gladkie, taki a'la shake mleczny, ale bez przesady (laktozy jest raptem 8%). Co do przypraw, nie wiem, czy nie przesadzilem z iloscia na cicha fermentacje, aby nie przesadzic z aromatem, poniewaz moze ten aromat nawet odrzucac.

Zastanawialem sie jeszcze nad wiorkami kokosowymi jak jest jasne piwo, ale boje sie, ze ten tluszcz z nich moze zabic piane, dlatego chyba odpuścimy.

Sep 12, 2017, 10:07 AM