

# Pompa swiateczna PumpMas

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **32**
- SRM **21**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.1 liter(s)**
- Total mash volume **17.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**

## Mash step by step

- Heat up **13.1 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Sparge using **20.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.5%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.3%)	79 %	16
Grain	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.8%)	20 %	600
Grain	Abbey Castle	0.2 kg (3.1%)	80 %	45
Grain	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.1%)	74 %	1000
Adjunct	Dynia pieczona	2 kg (30.5%)	--- %	---
Sugar	Brown Sugar, Light	0.2 kg (3.1%)	100 %	16
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.2 kg (3.1%)	80 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Boil	lunga	20 g	60 min	11 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	przyprawa	20 g	Mash	10 min
Spice	przyprawa	20 g	Boil	5 min
Spice	skórka pomarańczy	20 g	Boil	5 min

## Notes

- Dynię posypać cukrem i upiec w 150st. C przez 30min. Wrzucić do sokowirówki celem otrzymania soku. Zmierzyć blg.

4 łyżeczki mielonego cynamonu ( 2 - 3 kawałki kory ok. 14 g)  
3 łyżeczki mielonych goździków ( 2,5 łyżeczki całych)  
3 łyżeczki mielonego imbiru  
3 łyżeczki świeżo startej gałki muskatołowej (ok. 2 gałki)  
2,5 łyżeczki kardamonu ( 1,5 łyżeczki wyłuskanych nasion)  
1 łyżeczka mielonego ziela angielskiego (ok. 20 dużych ziaren )  
1 łyżeczka mielonej kolendry ( 3/4 łyżeczki nasion )  
1/5 łyżeczki mielonego kminku (4 szczypty)  
3 - 4 szczypty mielonego anyżu ( 2 - 3 ziarnka wyłuskane z gwiazdek )  
Oct 27, 2017, 1:25 AM