

Big Red Fat Ale 1.0

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **19**
- SRM **47.4**
- 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)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (35.1%)	80 %	---
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (35.1%)	90 %	621
Liquid Extract	WES Eksrakt Bursztynowy	1.2 kg (24.7%)	--- %	---
Grain	Jęczmień palony	0.25 kg (5.2%)	55 %	985

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybillia	50 g	60 min	3.5 %
Boil	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM28 Habit opata	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Mieszanka Piernikowa	150 g	Boil	5 min

Notes

- Jęczmień palony wymoczony w siateczce przez 10 min w ciepłej wodzie. Przed wrzeniem i dodaniem słodów. Burzliwa 9 dni w 19 stopniach, cicha 14 dni w 16 stopniach.
Dec 9, 2019, 7:29 AM