

Christmas Ale

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **23**
- SRM **32.3**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.8 liter(s)**
- Total mash volume **25 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (64%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16%)	79 %	22
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8%)	75 %	30
Grain	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4%)	76 %	150
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4%)	68 %	1200
Grain	Jęczmień palony	0.25 kg (4%)	55 %	985

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Cynamon	40 g	Boil	1 min
Spice	Gałka	20 g	Boil	1 min
Spice	Imbir	10 g	Boil	1 min
Spice	Kardamon	30 g	Boil	1 min
Spice	Kolendra	30 g	Boil	1 min

Notes

- Przyprawy dodać dopiero na whirlpool. Wszystkie mielone, suszone/z paczki, nic świeżego.
Namaczanie w siateczce muślinowej.
Planowany stosunek przypraw:
Cynamon 2g/1l (1g na butelkę)
Gałka muszkatołowa 1g/1l (0.5g na butelkę)
Imbir 1g/1l (0,5g na butelkę)
Kardamon 1.5g/1l (0.75g na butelkę)
Kolendra 1.5g/1l (0.75g na butelkę)

Zacieranie:

60 minut na 68°C

15 minut na 72°C

Mash-out

Oct 31, 2021, 7:13 PM