

# MIKOŁAJSKIE

- Gravity **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **35**
- SRM **24.6**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **14 %**
- Size with trub loss **28.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **32.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **24.8 liter(s)**
- Total mash volume **33 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegomski Pale Ale	2.5 kg (30.3%)	83 %	6.5
Grain	Maris Otter Crisp	2.5 kg (30.3%)	83 %	6
Grain	Abbey Castle	1 kg (12.1%)	80 %	45
Grain	Fawcett - Dark Crystal	1 kg (12.1%)	71 %	300
Grain	Biscuit Malt	1 kg (12.1%)	79 %	45
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3%)	68 %	400

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Bramling	25 g	60 min	6 %
Boil	Bramling	25 g	30 min	6 %
Boil	Challenger	25 g	30 min	7 %
Aroma (end of boil)	Hallertau	25 g	15 min	4.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Skórka pomarańczy	15 g	Boil	15 min
Spice	Cynamon	4 g	Secondary	7 day(s)
Spice	Gałka muszkatołowa	3 g	Secondary	7 day(s)
Spice	Suszona pomarańcza	15 g	Secondary	7 day(s)

Spice	Imbir świeży	5 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Cukier kandyzowany	100 g	Boil	15 min
Fining	Irish Moss	5 g	Boil	15 min
Flavor	Rodzynki	20 g	Boil	15 min

## Notes

- Piwo z nutami czekoladowymi, karmelowymi, przyprawowymi- przypominające smak piernika, grzanego wina. Wysoki ekstrakt i niezbyt wysokie odfermentowanie zapewnić ma resztkową słodkość. Dla równowagi- wytrawny finisz (surowiec do refermentacji w wyższej proporcji). Nuty od chmielu- kwiatowe, trawiaste, zielone. Lekki aromat cytrusów od skórki i suszonych pomarańczy (jeżeli będzie chciało mi się suszyć ;) ). A teraz po spróbowaniu- piwo mętne, mocne, rozgrzewające, przypominające pierniczki, wyczuwalne melanoidy, jednak niezbyt karmelowe. Chmiel fajnie zaostrza przyprawy, które przypominają piernik. Idealne piwko na święta! Kolega "bromale" ma takie samo piwo, jednak przejrzyste- wszystko dodawał do gotowania i wyszło też super, może bardziej orzeźwiający od mojego.  
*Sep 12, 2016, 9:16 PM*