

## No. 4

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **31.9**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.1 liter(s)**
- Total mash volume **22.8 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	3 kg (52.6%)	80 %	6
Grain	Pilzneński	2 kg (35.1%)	80 %	4
Grain	Słód karmelowy 300 Strzegom	0.5 kg (8.8%)	80 %	300
Grain	Słód Carafa (R)	0.2 kg (3.5%)	50 %	1000

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	30 min	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-05	Ale	Dry	11.5 g	Safale

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Imbir	15 g	Boil	45 min
Spice	Cynamon	30 g	Boil	45 min
Spice	Ayżek	7 g	Boil	45 min
Spice	Gałka muszkatałowa	5 g	Boil	30 min
Spice	Goździki	2 g	Boil	30 min
Spice	Przyprawa do piernika	5 g	Boil	30 min
Flavor	skórka Curacao	15 g	Boil	45 min
Other	Miód	600 g	Boil	30 min

### Notes

- Przepis znaleziony w necie ( nieco zmodyfikowany - mniej goździków, dodano imbir)

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Za dużo cynamonu (bardzo gorzkie, aromatyczne, jeśli będzie next time to cynamonu użyć max 10 g)  
Za dużo anyżku (był świeży, mielony przed wrzuceniem - można zmielić jedną gwiazdkę i starczy)  
Miód - prawdopodobnie zjedzony przez drożdże; nie czuć  
Słodzony cukrem (50 g/ 20L) oraz wywarem (200ml) ze skandyzowanego imbiru(50g).

1msc - nie pijalne, czekam aż cynamon przestanie działać

1,5 msc opinia testera :) - zgrzytają w zębach cynamon i imbir, mocno świąteczne, inne - dobry wybór.  
(moje zdanie niezmiennie)

3msc - wg teraz jest już pijalne, łagodniejszy cynamon, czuć inne przyprawy (głównie imbir), anyżku nie czuć tak mocno jak na samym początku, goździków w ogóle nie czuć.

11msc - cynamon nadal wyczuwalny, smak przyjemny. idealny na zimne wieczory

*Dec 28, 2015, 11:45 AM*