

# Piernikowe świąteczne Ale

- Gravity **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **28**
- SRM **27.6**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **19.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **25 liter(s)**
- Total mash volume **32.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (63.7%)	80 %	5
Grain	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (12.7%)	80 %	20
Grain	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.4%)	68 %	601
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	60 %	3
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.2%)	68 %	400
Liquid Extract	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.7 kg (8.9%)	70 %	40

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	10 %

## Yeasts

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

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Śliwki suszone poszatkowane	150 g	Boil	30 min
Spice	Laska wanilli	1 g	Boil	15 min
Spice	Cynamon mielony	10 g	Boil	10 min
Spice	Gałka muszkatołowa pół łyżeczki	2 g	Boil	10 min

Flavor	Skórka z 2 słodkich pomarańczy	50 g	Boil	10 min
Spice	Gozdziki 5 szt.	2 g	Boil	10 min
Spice	Anyż 1 gwiazdka	2 g	Boil	10 min
Spice	Imbir 1 łyżeczka	1 g	Boil	10 min
Spice	kardamon 3-4 ziarna rozgniecione	1 g	Boil	10 min
Spice	Czarny pieprz 3 ziarna	1 g	Boil	10 min
Fining	mech irlandzki	5 g	Boil	10 min

## Notes

- Słód czekoladowy dodawany na ostatnie 10 min zacierania.  
Miód gryczany na ostatnie 10 min gotowania razem z przyprawami.  
*Oct 5, 2023, 11:16 PM*