

# Świąteczne 2024

- Gravity **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **16**
- SRM **16**
- Style **Specialty Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **9.1 liter(s)**
- Total mash volume **11.7 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.6%)	79 %	16
Grain	Pilzneński	1.5 kg (21.9%)	81 %	4
Grain	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.5%)	70 %	299
Sugar	sacharoza	0.25 kg (3.6%)	100 %	---
Liquid Extract	Miód wielokwiatowy	4 kg (58.4%)	70 %	40

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Boil	Sybilla	27 g	10 min	3.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
T-58	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

- Gotowanie 30 min ekstrakt, 10 min przed miód wielokwiatowy rozrobiony z 1 l wody do gorącej warki, chłodzone na zewnątrz przez noc, blg 21 (dodano rano 2l wrzątku bo było blg w kosmos)

skórka z dwóch pomarańczy - całość gotowania (+30 min)

- 10 min przed końcem 1 pomarańcza cała

40 szt goździki

15 szt kulek pieprzu

10 szt kardamon ziarna

2 laski cynamon cejloński

1 paczka gałki muszkatołowej

Nov 25, 2024, 4:55 PM