

# Świąteczne

- Gravity **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **24**
- SRM **45.3**
- 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 **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.5 liter(s)**
- Total mash volume **30 liter(s)**

## Fermentables

| Type  | Name   | Amount          | Yield  | EBC  |
|-------|--|-----------------|--------|------|
| Grain | Viking Pale Ale malt                         | 3 kg (37.5%)    | 80 %   | 5    |
| Grain | Monachijski typ II<br>20-25 EBC<br>Weyermann | 1 kg (12.5%)    | 80 %   | 20   |
| Grain | Żytni  | 1 kg (12.5%)    | 85 %   | 8    |
| Grain | Castle Cafe                                  | 0.5 kg (6.3%)   | 75.5 % | 480  |
| Grain | Special B Malt                               | 0.5 kg (6.3%)   | 65.2 % | 315  |
| Grain | Płatki owsiane                               | 0.5 kg (6.3%)   | 60 %   | 3    |
| Grain | Weyermann -<br>Dehusked Carafa III           | 0.32 kg (4%)    | 70 %   | 1024 |
| Grain | Strzegom<br>Czekoladowy ciemny               | 0.175 kg (2.2%) | 68 %   | 1200 |
| Sugar | Milk Sugar (Lactose)                         | 0.5 kg (6.3%)   | 76.1 % | 0    |
| Grain | Weyermann<br>Caramunich 3                    | 0.5 kg (6.3%)   | 76 %   | 150  |

## Hops

| Use for | Name   | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil    | Magnum | 20 g   | 60 min | 13.5 %     |

## Notes

- W trakcie gotowania, przed dodaniem laktozy 16blg. Przy koncu gotowania 5 podsow kardamonu, pol lyzeczki cynamonu, pol lyzeczki imbiru w proszku, kawalatek anyzu, niecale pol swiezo startej galki muszkatolowej, 1 gozdzik, 20g suszonej skorki slodkiej pomaranczy. Blg poczatkowe 19 blg, ale jakies 18l brzezki. Po 9 dniach spadlo do 8.5 blg, przeniesione w nieco cieplejsze miejsce. W aromacie dosc intensywny imbir i kardamon, pomaranczy i cynamonu zbytnio nie czuc. Dosc zbalansowane, nie za slodkie, w zapachu mniej czuc imbir, raczej lekka przyprawowosc ale glownie czekolada/kawa  
Oct 8, 2021, 10:47 PM