

# święteczne

---

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **19.5**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (36.8%)	80 %	3
Grain	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (36.8%)	82 %	10
Grain	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (11%)	75 %	45
Grain	Viking Pale Ale malt	0.3 kg (11%)	80 %	5
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.09 kg (3.3%)	68 %	1200
Grain	Strzegom Barwiący	0.01 kg (0.4%)	68 %	1300
Grain	Jęczmień palony	0.02 kg (0.7%)	55 %	985

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Spält	15 g	40 min	5.5 %
Boil	Spält	20 g	10 min	5.5 %