Świąteczne

- Gravity **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **21**
- SRM **---**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Thomas Coopers Pale Ale	1.7 kg *(29.8%)*	100 %	---
Liquid Extract	miód leśny	2.2 kg *(38.6%)*	--- %	---
Liquid Extract	miód wielokwiatowy	1.3 kg *(22.8%)*	--- %	---
Sugar	sacharoza	0.5 kg *(8.8%)*	--- %	---

Hops

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

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Dry	10 g	Gozdawa
MEAD YEAST drożdże do miodów pitnych	Wine	Dry	10 g	Starowar

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	skórka pomarańczowa	2 g	Boil	30 min
Flavor	pomarańcza	1 g	Boil	10 min
Spice	goździki	5 g	Boil	10 min
Spice	cynamon	7 g	Boil	10 min
Spice	gałka muszkatołowa	9 g	Boil	10 min
Spice	pieprz czarny	5 g	Boil	10 min

Notes

- Gotowanie 30 min ekstrakt, 10 min przed miód leśny, wielokwiatowy do gorącej warki, chłodzone na zewnątrz przez 8h, blg 18/19

  goździki 40 szt,
  1 pomarańcza gotowana

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

skórka z dwóch
15 szt kulek pieprzu
Nov 21, 2023, 2:59 PM