

## #18 Xmas Ale

---

- Gravity **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **25**
- SRM **28.4**
- Style **Belgian Dark Strong Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **14 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **14.7 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **17.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **68 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.7 liter(s) / kg**
- Mash size **17.3 liter(s)**
- Total mash volume **23.7 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **70 min**
- Temp **75 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **17.3 liter(s)** of strike water to **73.3C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **75C**
- Sparge using **6.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.7 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.3%)	80 %	4
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (15.6%)	80 %	3
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (23.4%)	79 %	22
Grain	CastleMalting kawowy	0.5 kg (7.8%)	74 %	250
Grain	Biscuit Malt	0.5 kg (7.8%)	79 %	45
Grain	Słód Special X	0.5 kg (7.8%)	75 %	350
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (4.7%)	85 %	3
Grain	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.6%)	78 %	4

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	40 g	10 min	11.3 %
Boil	Mandarina Bavaria	30 g	5 min	7.6 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Liquid	1000 ml	Fermentum Mobile

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Przyprawa do piernika	40 g	Boil	15 min
Spice	goździki	5 g	Boil	15 min
Spice	przyprawa do piernika	15 g	Secondary	99 day(s)
Flavor	sliwki suszone	500 g	Secondary	99 day(s)
Flavor	Płatki dębowe Bourbon	30 g	Secondary	30 day(s)

### Notes

- Zdecydowanie nie dawać goździków, trochę mniej przyprawy do gotowania, z 30 g, i może łagodniejsze drożdże, nie aż tak przyprawowe, chociaż z czasem piwo się układa. Ograniczyć o połowę specjal x lub coffee  
*Sep 26, 2018, 11:47 PM*