

Ciemne miodowo świąteczne

- Gravity **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **30**
- SRM **45.7**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.1 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (28.3%)	90 %	621
Liquid Extract	Briess LME - Golden Light	0.65 kg (10.8%)	78 %	8
Liquid Extract	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.2 kg (36.7%)	70 %	40
Liquid Extract	Bruntal	1.45 kg (24.2%)	81 %	26

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale t-54	Ale	Dry	20 g	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	laska cynamonu połamana	5 g	Boil	30 min
Spice	skórka słodkiej pomarańczy	50 g	Boil	30 min
Spice	gozdziki	5 g	Boil	30 min
Spice	kardamon	4 g	Boil	30 min
Other	strong ferm beer yeast 5g pożywka	5 g	Primary	13 day(s)

Notes

- miód dodany po wyłączeniu palników

5.10.19 8 dzień fermentacji 4 blg
Oct 6, 2019, 12:02 PM