

# Świąteczne ale

- Gravity **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **31**
- SRM **31.2**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.8 liter(s) / kg**
- Mash size **16.1 liter(s)**
- Total mash volume **21.9 liter(s)**

## Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **16.1 liter(s)** of strike water to **57.7C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **8.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2 kg (29.2%)	82 %	4
Grain	Monachijski	1 kg (14.6%)	80 %	16
Grain	Strzegom Bursztynowy	1 kg (14.6%)	70 %	49
Grain	Barley, Flaked	0.4 kg (5.8%)	70 %	4
Grain	Viking melanoidynowy	0.5 kg (7.3%)	75 %	60
Grain	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.9%)	68 %	601
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.2%)	68 %	400
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.5%)	68 %	1200
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (8.8%)	76.1 %	0
Sugar	Brown Sugar, muscovado	0.5 kg (7.3%)	100 %	99
Grain	Oats, Flaked	0.4 kg (5.8%)	80 %	2
+1				

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	8 %
Boil	Sybilla	25 g	15 min	4.6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
t-58	Ale	Dry	23 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	przyprawa do piernika	20 g	Boil	5 min
Cynamon (44%), imbir (11%) , goździki, gałka muszkatołowa, kolendra, kardamon, pieprz, ziele angielskie +20g macerowane w wódce (2021)				
Flavor	skórka pomarańczowa	20 g	Boil	5 min
+skórka cytrynowa 20g (2021)				
Flavor	chilli	2 g	Boil	5 min
Water Agent	Kreda	3 g	Mash	120 min
Flavor	jałowiec	15 g	Boil	5 min
< jałowca 2021				
Flavor	Pasta waniliowa	15 g	Secondary	7 day(s)
+2021				

## Notes

- 2021- Piwo zajęło 4 miejsce na Krakowskim kpd 2021

2018 - Piwo zajęło 1 miejsce w GKPD w 2018 w Widawie „ Przyprawy macerowane w brandy i amaretto"

2017 -

Piwo zajęło 4 miejsce (36,6) na gwiazdkowym konkursie piw domowych w Widawie 2017 :) w oryginale t-58 receptura Damian Wadas

na s-04 byłby mniej przyprawowo-piekący efekt  
Nov 16, 2017, 6:22 PM