

## Pasterka #2

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **22**
- SRM **89.7**
- Style **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	5.1 kg (100%)	82 %	621

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybilla	30 g	60 min	6.2 %
Aroma (end of boil)	Oktawia	20 g	10 min	9 %
Dry Hop	Oktawia	30 g	5 day(s)	9 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew T-58	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Imbir	5 g	Boil	45 min
Spice	Goździki	4 g	Boil	45 min
Spice	Kardamon	4 g	Boil	45 min
Waga przed tusczeniem.				
Spice	Cynamon	7 g	Boil	45 min
Flavor	Skórka słodkiej pomarańczy	60 g	Boil	45 min

### Notes

- Dodatkowo przed rozlewem dodany cold brew z:
  - 1g Imbiru (mielony)
  - 1g Goździków
  - 1g Kardamonu
  - 1 laska Cynamonu (ok. 2,5-3g)Macerowane w 0,5l wody przed 12h w lodowce.  
*Dec 1, 2020, 6:09 PM*