

## Pasterka #2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **22**
- SRM **89.7**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	5.1 kg (100%)	82 %	621

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	10 min	9 %
Na zimno	Oktawia	30 g	5 dni	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	5 g	Gotowanie	45 min
Przyprawa	Goździki	4 g	Gotowanie	45 min
Przyprawa	Kardamon	4 g	Gotowanie	45 min
Waga przed łuszczeniem.				
Przyprawa	Cynamon	7 g	Gotowanie	45 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	60 g	Gotowanie	45 min

### Notatki

- 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 lodówce.  
1 gru 2020, 18:09