

## Pasterka

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **30**
- SRM **44.8**
- Styl **Christmas/Winter Specialty 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 brzożki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (33.3%)	82 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (66.7%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	30 g	15 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	5 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Goździki	3 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Kardamon	3 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Cynamon	4 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	50 g	Gotowanie	30 min