

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 łaska Cynamonu (ok. 2,5-3g)Macerowane w 0,5l wody przed 12h w lodówce.
Dec 1, 2020, 6:09 PM