

## Amerykański karmel

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **16.7**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (93.2%)  | 80 %       | 30  |
| Ziarno          | Strzegom Karmel 150        | 0.125 kg (6.8%) | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 15 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic  | 15 g  | 5 min  | 11.7 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 6 g   | ---          |