

# Carlberg

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **52**
- SRM **3.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **40 C**, Czas **0 min**
- Temp **61 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **43C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 6 kg (100%) | 80 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum            | 33.3 g | 90 min | 11.5 %     |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g   | 45 min | 3.3 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 17 g   | 10 min | 3.3 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | dextera      |