

## karmelove

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **10.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.2 kg (93.8%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.08 kg (6.3%) | 70 %       | 299 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 8 g   | 40 min | 4.6 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 6 g   | 15 min | 4.6 %      |
| Gotowanie | Magnum            | 6 g   | 5 min  | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 10 g  | ---          |