

## Karmelowe

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **28.9**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (12.2%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Red Ale                     | 0.65 kg (26.5%) | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Special B Malt              | 0.6 kg (24.5%)  | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann        | 0.2 kg (8.2%)   | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Aromatic Malt               | 0.2 kg (8.2%)   | 78 %       | 51  |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.5 kg (20.4%)  | 65 %       | 3   |