

#15 Karmel jasny

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **13**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.8 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (27.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (20.7%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy 100	1 kg (13.8%)	75 %	100
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (20.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (16.6%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---