

## #37 Karmi

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **10**
- SRM **17.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28.7 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (12.5%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (12.5%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (12.5%)	68 %	601
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (12.5%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	61 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	12 g	6 min	7.8 %