

Ala Karmi

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **9**
- SRM **25.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (73.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.5 kg (12.2%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 0.5 kg (12.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.1 kg (2.4%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 60 min | 3.7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 10 min | 3.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 10 min |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|