

# Ale z Cara Munich

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **22**
- SRM **7.7**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (90.9%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann CaraMunich Type 3	0.3 kg (9.1%)	--- %	150

dodałem na początku zacierania

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Boadicea	5 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Boadicea	10 g	30 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Boadicea	35 g	5 min	8.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
classic english ale yeast	Ale	Suche	12 g	The Malt Miller