

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 |