

#? Atak karmelku

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (83.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (5.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.6%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (5.6%)	81 %	53