

# Atak Karmelu

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **35**
- SRM **7.9**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (80%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 0.5 kg (10%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.5 kg (10%) | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Admiral            | 25 g  | 60 min | 14.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 20 g  | 1 min  | 5.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |