

# Cara Mia

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **51**
- SRM **4.8**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (89.7%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	17 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	equanot	10 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	10 g	10 min	9.2 %
Whirlpool	equanot	10 g	20 min	13.5 %
Whirlpool	Zythos	10 g	20 min	9.2 %
Na zimno	equanot	10 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Zythos	10 g	3 dni	9.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m-44	Ale	Gęstwa	150 ml	.

## Dodatki

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

Klarowanie	mech	4 g	Gotowanie	10 min
------------	------	-----	-----------	--------