

# CaraBody

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **53**
- SRM **4.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	85 %	5
Ziarno	Cara-body	2 kg (40%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	25 min	16.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	2 min	16.3 %
Na zimno	Willamette	30 g	4 dni	5 %
Na zimno	Zythos	30 g	4 dni	9.2 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	4 dni	3.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis