

# Caramel Pils

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **44**
- SRM **9.5**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (60.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.2%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Lager	Suche	10 g	Safale

## Notatki

- Zasymp 67  
65°C 30 min  
72°C 30 min  
76°C mashout  
wysładzanie wodą ok. 78°C

Lubelski dodany jako ekstrakt gotowany 30 min w litrze wody  
17 lis 2018, 18:05