

## Carmel-by-the-Sea

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **11.6**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.6 kg (31.4%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.28 kg (5.5%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.21 kg (4.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.81 kg (35.5%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.9%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	10 %
Gotowanie	Chinook	4 g	50 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis