

## Czekoladowo-Karmelowe

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **56**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (20%)	68 %	600
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (20%)	60 %	788
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20%)	79 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wai-iti	100 g	30 min	2.5 %

### Drożdże

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