

Festiwalowe Carrot Cake Ale

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **15**
- SRM **8.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Munich Malt	2 kg (28.6%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.1%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Marchew pieczona puree	5000 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Cynamon	5 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	imbir	5 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Marchew Sok	1000 g	Fermentacja cicha	3 dni