

# KarmAle

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **6.8**
- Styl **Cream Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (69.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (20.4%)	75 %	30
Ziarno	Colorado Crystal	0.5 kg (10.2%)	80 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	60 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Lager	Płynne	200 ml	---