

karmelek

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **49**
- SRM **12**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 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	Strzegom Pilzneński	3 kg (61.2%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (6.1%)	75 %	40
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4.1%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (8.2%)	75 %	2
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.4%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	12 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min