

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 |