

## karmelove

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **10.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (93.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.08 kg (6.3%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	8 g	40 min	4.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	6 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Magnum	6 g	5 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	10 g	---