

# Karmelove

---

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **19**
- SRM **42.1**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramel Aromatic VM	1.3 kg (32.9%)	78 %	51
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (32.9%)	81 %	4
Ziarno	Palona pszenica Optima	0.3 kg (7.6%)	70 %	1024
Cukier	Mleko w proszku	0.25 kg (6.3%)	51 %	0
Cukier	Karob	0.8 kg (20.3%)	62 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	60 min	5.5 %