

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 % |