

KarmeLOVE Double

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **62**
- SRM **30.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy jasny 30EBC	0.5 kg (6.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1.5 kg (20%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.7%)	75 %	150
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	opal de	50 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	20 min	15.5 %
Na zimno	Sybilla	100 g	10 dni	3.5 %
Na zimno	Strisselspalt	50 g	7 dni	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	habanero	10 g	Gotowanie	38 min