

KARMELOVE - KARMELOWE pszeniczne

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **9**
- SRM **15.3**
- Styl **Munich Dunkel**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1.5 kg (23.1%)	77 %	97
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (15.4%)	73 %	80
Ziarno	Pilzneński	2 kg (30.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny ciemny	2 kg (30.8%)	85 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ksylitor	300 g	Butelkowanie	7 min