

# KarmeLove

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **16**
- SRM **11.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Cara Ruby Castle	1 kg (14.3%)	72 %	49
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	2 kg (28.6%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	alta	5 g	35 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	34 g	15 min	7.6 %