

## Karmelowe

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **28.9**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (12.2%)	79 %	22
Ziarno	Red Ale	0.65 kg (26.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Special B Malt	0.6 kg (24.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (8.2%)	75 %	45
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (8.2%)	78 %	51
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (20.4%)	65 %	3