

# Karmelowe gunwo krówka RIS

---

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU ---
- SRM **36.6**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramel Aromatic VM	1.5 kg (29.4%)	72 %	236
Ziarno	Pilznieński	3 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.9%)	73 %	80
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (5.9%)	72 %	236