

# Karmelowe gunwo krówka RIS

---

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU ---
- SRM **38.2**
- 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 brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (26.8%)	79 %	22
Ziarno	Caramel Aromatic VM	1.5 kg (26.8%)	72 %	236
Ziarno	Pilzneński	2 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.4%)	73 %	80
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (5.4%)	72 %	236

## Notatki

- Dowalić z laktozy kilka BLG + te masy krówkowe XD  
23 cze 2020, 21:39