

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