

# Karolcia

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **24.3**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (62.7%)	85 %	7
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (9.8%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19.6%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	55 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.7 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	20 g	Fermentacja cicha	21 dni
Przyprawa	goździki	10 g	Fermentacja cicha	21 dni
Przyprawa	skórka pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	21 dni
Przyprawa	Wanilia	20 g	Gotowanie	10 min