

Karypel

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **47**
- SRM **5.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (85.7%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	1 kg (14.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	90 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	1 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	5 dni	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	2 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	1 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	5 g	---