

## Kremale

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **16**
- SRM **3.5**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5
Cukier	cukier	0 kg	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	40 min	5.7 %
Gotowanie	Sybilla	60 g	10 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	0 min	5.7 %