

## warka 8 +carmel

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **17**
- SRM **7.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.8 kg (34%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (42.6%)	80.5 %	4
Ziarno	irish wheat malt minch	0.4 kg (17%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (6.4%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	15 g	30 min	3.75 %
Gotowanie	Galena	10 g	5 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale