

# Polski Karmel

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **7.5**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (93.6%)	80 %	---
Grain	Strzegom Karmel 300	0.117 kg (6.4%)	70 %	299

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	15 g	60 min	9.5 %
Boil	Marynka	9 g	2 min	9.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	10 g	Safale

## Notes

- 30.01.2017r. - warzenie

Słód karmelowy zaparzony przez 15 min. w wodzie o temp. 70 st. Następnie napar przefiltrowany przez sitko do brzeczki.

Brzeczka stała na balkonie przy minusowych temp. do rana, następnie złana znad chmielin i zadana 2. pokoleniem S-04.

9.02.2017r. - rozlew do butelek

60 g cukru do refermentacji w postaci syropu.

Do 5 butelek dodano ekstraktu z wiórków kokosowych w ilości:  
5 ml, 3 x 10 ml i 15 ml

22.02.2017r. - niedługo po zagazowaniu smakuje i pachnie dobrze - trochę jak Strong Bitter. Wyraźna goryczka, może trochę zalegająca, ale pewnie się uleży. Zapach ziemisty, żywiczny.

*Jan 30, 2017, 10:37 PM*