

## APATYCZNA MARYNA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **40**
- SRM **10.8**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa   | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------|-------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 5 kg (100%) | 81 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Chinook           | 10 g  | 50 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Citra             | 30 g  | 10 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic            | 15 g  | 5 min  | 10 %       |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 20 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 300 ml | Danstar      |