

## Martusiowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 2.5 kg (41.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (33.3%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (8.3%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.5 kg (8.3%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | płatki owsiane       | 0.5 kg (8.3%)  | 85 %       | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic  | 20 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe  | 15 g  | 12 min | 13.3 %     |
| Na zimno  | Chinook | 20 g  | 14 dni | 12.8 %     |
| Na zimno  | WAI-ITI | 56 g  | 4 dni  | 1.6 %      |
| Na zimno  | Mosaic  | 50 g  | 4 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Equinox | 50 g  | 3 dni  | 14 %       |
| Na zimno  | Eureka! | 50 g  | 3 dni  | 14.9 %     |

### Drożdże

| Nazwa                                     | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|-------|-------|--------------|
| American East Coast Ale Yeast New England | Ale | Suche | 22 g  | ---          |