

Maryna

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **6.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **0 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **47.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.7 kg (83.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.9%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	11 %
Gotowanie	Marynka	30 g	5 min	11 %
Na zimno	Marynka	60 g	3 dni	11 %
Whirlpool	Marynka	40 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis safbrew s-33	Ale	Suche	11.5 g	---
---------------------------	-----	-------	--------	-----