

marynka single hop seszyn ejjjjjl

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **3.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (11.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (38.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	5 min	10 %
Whirlpool	Marynka	50 g	5 min	10 %
Na zimno	Marynka	100 g	5 dni	10 %