

## 18 nastka Marysi

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (28.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	płatki ryżowe	0.25 kg (4.8%)	80 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	18 g	40 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	22 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	15 g	0 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Ekstrakt z mango	1 g	Fermentacja cicha	1 dni