

#3 Marynka Cascade FES

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU ---
- SRM **43.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.6%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.6%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (5.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.6%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Zacieranie	Cascade	30 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs