

# AIPA Marynka

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **68**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (14.6%)	75 %	45
Płynny ekstrakt	ekstrakt pale ale	0.85 kg (12.4%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	100 g	30 min	10 %
Whirlpool	Marynka	50 g	15 min	10 %
Na zimno	Marynka	150 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Ale	Płynne	70 ml	Fermentum Mobile