

Dupa Maryny

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **29.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale Flagon | 5 kg (71.4%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L | 1 kg (14.3%) | 73 % | 90 |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.2 kg (2.9%) | 75 % | 65 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.2 kg (2.9%) | 74 % | 45 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.2 kg (2.9%) | 72 % | 1200 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.4 kg (5.7%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Golding | 50 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | Golding | 25 g | 25 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------|--------------------|------|-------------------|--------|
| Przyprawa | cynamon | 30 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | kardamon | 6 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | goździki | 6 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | galka muszkatołowa | 3 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | wanilia | 3 g | Fermentacja cicha | 7 dni |