

## Lubelski/Marynka

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | pilzneński viking malt  | 5 kg (83.3%) | --- %      | 5   |
| Ziarno | monachijski viking malt | 1 kg (16.7%) | --- %      | 24  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka  | 35 g  | 60 min | 7.3 %      |
| Gotowanie | Lubelski | 50 g  | 10 min | 5.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |