

Marcowy Absurd

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (47.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (47.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Orbit	15 g	10 min	9.8 %
Gotowanie	Alta UA	11 g	60 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %