

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 % |