

Marian

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (46.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (30.8%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	45 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	15 min	11 %
Gotowanie	Pioneer	25 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Mistral	25 g	5 min	7.9 %
Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	6 %
Na zimno	Pioneer	75 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	lunga	25 g	4 dni	11 %
Na zimno	Mistral	25 g	4 dni	7.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Liście Kafiru	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Jagody jałowca	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min