

Marina del Rey

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (57.7%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (30.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (11.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	25 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	60 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	35 g	5 dni	12.4 %
Na zimno	Amarillo	35 g	5 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---