

## Marina

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **29**
- SRM **5.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.2 kg (91.2%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.8%)	77 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Endeavour	25 g	15 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Endeavour	25 g	5 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	14.38 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	irish most	10 g	Gotowanie	10 min