

## Marine

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **6.3**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- **L**
- Całkowita objętość zacieru --- **L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg	85 %	8
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2.5 kg	85 %	5
Ziarno	Płatki przeniczne	1 kg	70 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Pacifica	20 g	15 min	5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica	20 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	15 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	25 g	Fermentacja cicha	7 dni