

Maryna

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **7.5**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.64 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.45 kg (7.1%)	75 %	59
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.45 kg (7.1%)	80 %	3
Ziarno	Monachijski	1.82 kg (28.6%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	9.09 g	55 min	10 %
Gotowanie	Marynka	22.73 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	13.64 g	5 min	10 %
Whirlpool	Marynka	27.27 g	0 min	10 %
Na zimno	Marynka	63.64 g	14 dni	10 %
Na zimno	Marynka	63.64 g	10 dni	10 %
Na zimno	Marynka	27.27 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	4.55 g	Gotowanie	10 min