

Marynka

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **58**
- SRM **7**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (69.4%)	80 %	5
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (27.8%)	79 %	30
Ziarno	Viking Wędzony torfem	0.1 kg (2.8%)	81 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	55 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Tomyski	15 g	5 dni	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand