

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 |