

marynka a la keptinis

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **3.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **200 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **200C**
- Wyszładzaj używając **-2.4 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.4 kg (90.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 0.15 kg (9.7%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 7 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|--------|-------|--------------|
| senalio mieles | Ale | Płynne | 50 ml | --- |