

# Marynka Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.25 kg (33.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.25 kg (33.8%)	79 %	10
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.8%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (10.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (10.8%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	35 g	5 min	7 %
Whirlpool	Marynka	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Marynka	100 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile