

## marynka amber ale

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **6.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Briess DME - Sparkling Amber	3.6 kg (100%)	95 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Marynka	25 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	40 g	1 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---