

# Marynka Bitter

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **8.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.4 kg (93.6%)	85 %	7
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (3.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (3.2%)	76 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	5 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile