

Marynka East Coast IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **12.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (9.1%)	75 %	59
Ziarno	Red Active	3 kg (54.5%)	79 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	23 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	Marynka	50 g	5 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis