

marynka / lubelski lager

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (39.2%)	85 %	4
Ziarno	Aromatic Malt	0.05 kg (2%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	45 min	7.5 %
Gotowanie	Marynka	7 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	7 g	5 min	3.5 %
Whirlpool	Marynka	28 g	15 min	7.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	3.5 %