

Marynka na Belgach

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **76**
- SRM **8.8**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (24%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (24%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	5 min	10 %
Na zimno	Marynka	50 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bf & say	Ale	Płynne	1000 ml	gozdawa