

# Marysia Konopnisia

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **22**
- SRM **35.8**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **51 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (39.2%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (39.2%)	80 %	7
Ziarno	pszeniczny ciemny	0.5 kg (3.9%)	100 %	18
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (3.9%)	80 %	80
Ziarno	Cafe Light - Castle Malting	0.25 kg (2%)	80 %	250
Ziarno	Black - Castle Malting	1 kg (7.8%)	55 %	1250
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (3.9%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Endeavour	50 g	40 min	7.5 %
Gotowanie	Triskel	50 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Strisselspalt	50 g	10 min	3.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	22 g	Fermentis