

# MArysia

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 75C**
- Wyszadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (60.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (9.1%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (30.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	10 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Strisselspalt	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Palisade	15 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Saphir	10 g	15 min	2.6 %
Gotowanie	Saphir	10 g	5 min	2.6 %
Gotowanie	Palisade	10 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Strisselspalt	15 g	0 min	4 %
Gotowanie	Palisade	10 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	11.7 %
Na zimno	Strisselspalt	20 g	4 dni	4 %
Na zimno	Palisade	15 g	4 dni	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	5 min