

# Murzyn

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **8.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	2.5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (27.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (9.1%)	82 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (9.1%)	75 %	59
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (9.1%)	75 %	60