

Pils Marynka 2.2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **7.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.3%)	58.7 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (3.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (19.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (19.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Marynka	70 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile