

# Pilzner Pale Ale Marynka

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **3.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.3 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	0 min	8 %
Na zimno	Marynka	30 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale