

## Przystępna Maryna

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	5
Ziarno	Caramalt Fawcett	0.5 kg (8.3%)	76 %	35
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PH	50 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Marynka PH	40 g	5 min	7.4 %
Gotowanie	Marynka PH	40 g	1 min	7.4 %
Na zimno	Marynka PH	70 g	5 dni	7.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczyk wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Gotowanie	60 min

Klarowanie	Wirfloct	1 g	Gotowanie	15 min
------------	----------	-----	-----------	--------

## Notatki

- Woda z Biedry 1  
*1 mar 2020, 15:54*