

# SH Marynka

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **6.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (89.3%)	80 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (8.9%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (1.8%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	9 %
Gotowanie	Marynka	40 g	30 min	9 %
Gotowanie	Marynka	40 g	15 min	9 %
Gotowanie	Marynka	40 g	7 min	9 %
Gotowanie	Marynka	40 g	0 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	10 g	Gotowanie	15 min