

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 |