

WES-MARYNKA-IUNGA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **12.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (73.9%)	80 %	50
Cukier	Glukoza	0.6 kg (26.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	45 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	10 min	12.4 %
Na zimno	lunga	25 g	4 dni	12.4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	4 dni	2.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Skórki grejfruta	20 g	Fermentacja cicha	4 dni