

# WES-MARYNKA-LUBELSKI

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **13.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	--- %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	6.8 %
trochę wykipiało				
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	32 g	10 min	2.8 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	5 dni	2.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis