

# zBitta Marynka

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking	4.5 kg (90%)	80 %	5
Ziarno	Pszenica prażona	0.25 kg (5%)	70 %	4
Ziarno	Carmel Sweet Viking	0.25 kg (5%)	80 %	65

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	21 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	25 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Marynka	25 g	5 min	7.1 %
Na zimno	Marynka	50 g	3 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - British Ale 1098	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	8 g	Gotowanie	60 min

Czynnik do wody	Chlorek wapnia	1 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Karuk	10 g	Fermentacja cicha	3 dni