

Żytnia Marynka

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (80%)	79 %	6.5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	1 kg (16%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %
Whirlpool	Marynka	20 g	25 min	10 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	25 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- zacieranie w 70-68 stopni
chmienie whirlpool 25 min po schłodzeniu do ~75 stopni
22 sty 2018, 10:25