

Czarny Magister

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **43.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.8 kg (71.7%)	80 %	7
Ziarno	Jęczmień prażony	0.2 kg (3.8%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (7.5%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.8%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale