

Lubelski Magnat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (82.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.5%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (10.9%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	10 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski) PH	30 g	5 min	5.3 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski) PH	50 g	0 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP 090	Ale	Gęstwa	200 ml	WLP

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.56 g	Gotowanie	5 min