

magdag 2

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **40**
- SRM **19.4**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (34.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.2 kg (20.8%)	78 %	18
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1.02 kg (17.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.15 kg (19.9%)	75 %	150
Ziarno	enzymatyczny	0.2 kg (3.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	8 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	100 g	2 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	250 ml	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	--------	--------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	1 g	Gotowanie	10 min