

Magicae Nigrae 4.0

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **24**
- SRM **35.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **18 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Monachijski II	3 kg (85.1%)	80 %	23
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (8.5%)	80 %	900
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.125 kg (3.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Palony Jęczmień	0.1 kg (2.8%)	80 %	1150

Słody palone wrzucone na drugą przerwę.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus-Zeus (USA - 2018)	10 g	60 min	15.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranaie (olsztyńska - Nagórki)	12000 g	Zacieranie	61 min
Inne	Woda wysładzanie (olsztyńska - Nagórki)	8000 g	Zacieranie	61 min
Czynnik do wody	Kwasfosforowy (woda do wysładzania)	3 g	Zacieranie	61 min
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Ksylitol	150 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Whirlfolc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	7 dni