

# Magnatic

---

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **5**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **90 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **13.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (91.7%)	80 %	4
Grain	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	60 g	50 min	10 %
Boil	Sybilla	30 g	15 min	3.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	23 g	Fermentis

## Notes

- W zamiarze - piwo dolnej fermentacji 12-14 st. C., raczej półwytrawne, bursztynowe z umiarkowaną goryczką zbalansowaną słodowością ale bez słodkich posmaków, treściwe i pełne. Piwo jest poszukiwaniem warki zbliżonej do piwa Dojlidy Magnat (smaki młodości:))  
*Dec 13, 2016, 11:52 PM*