

16 Magnurillo

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **25**
- SRM **8.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	PE polding jasne	1.7 kg (46.6%)	78 %	20
Płynny ekstrakt	PE polding ale	1.7 kg (46.6%)	78 %	40
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (6.8%)	77 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	1 min	8.9 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	50 ml	wlasne