

## #28 Magnurillo v2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

### 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 brzeczki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (75.1%)	80 %	35
Cukier	cukier	0.75 kg (16.6%)	100 %	---
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.25 kg (5.5%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.125 kg (2.8%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	1 min	10.3 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	10.3 %
Na zimno	Amarillo	65 g	3 dni	10.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	wlasne