

Cienkie Magnum

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **26**
- SRM **2.5**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.6 kg (54.5%)	80 %	7
Cukier	cukier	0.5 kg (45.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	3 g	40 min	13 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	20 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	15 min