

# Kicians Magister

---

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **92**
- SRM **17.7**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.5 kg (47.9%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	4.5 kg (47.9%)	81 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (4.3%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	90 g	60 min	12 %
Na zimno	Cascade	60 g	2 dni	8 %
Na zimno	Amarillo	60 g	2 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	23 g	Safale