

Lubelski Magnat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.8 kg (82.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (6.5%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.5 kg (10.9%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Magnat | 10 g | 60 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) PH | 30 g | 5 min | 5.3 % |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) PH | 50 g | 0 min | 5.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP 090 | Ale | Gęstwa | 200 ml | WLP |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|--------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 0.56 g | Gotowanie | 5 min |