

# 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 |