

Magda wesele 2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **19**
- SRM **7.5**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **71C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.5 kg (38.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (30.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 1 kg (15.4%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (15.4%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | lunga | 10 g | 30 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 12 g | --- |