

## 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	---