

Magdowe

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **38.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (8.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (6.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (6.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.075 kg (3%)	68 %	1300
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.6 kg (64.6%)	80 %	35
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8.1%)	60 %	3