

## Magic IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (18.9%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (15.1%)	80 %	2
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	2 kg (37.7%)	79 %	4
Ziarno	Briess LME - Munich	1 kg (18.9%)	78 %	16
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (9.4%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	30 min	11 %
Gotowanie	Target	10 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	1 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Galaxy	15 g	5 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Suche	100 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	landrines	50 g	Fermentacja cicha	2 dni