

# Magicae Nigrae 1.0

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **23**
- SRM **41.4**
- Styl **Baltic Porter**

## 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 **9.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	3 kg (43.8%)	80 %	7
Ziarno	Viking Malt - Monachijski II	2 kg (29.2%)	80 %	14
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (14.6%)	80 %	1
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.5 kg (7.3%)	80 %	1150
Ziarno	Viking Malt - Karmelowy 600	0.25 kg (3.6%)	80 %	600
Ziarno	Viking Malt - Barwiący	0.1 kg (1.5%)	80 %	1400

Słód barwiący i Carfa II Special wrzucam dopiero na II przerwę w 72 stopniach.

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings (UK -2019)	25 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings (UK -2019)	25 g	30 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings (UK -2018)	25 g	10 min	5.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentis
Gęstwa po strong lagerze 15BLG. 3 tygodnie burzliwej w 10°C. 3 tygodnie cichej w jak najniższej temperaturze (około 2-4°C)				