

Magicae Nigrae 2.0

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **43.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **4.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyszładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 2 kg (66.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.5 kg (16.7%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Simpsons - Brown | 0.25 kg (8.3%) | 80 % | 500 |
| Ziarno | Simpsons - Black | 0.25 kg (8.3%) | 80 % | 1700 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles (GB - 2019) | 25 g | 60 min | 4.7 % |
| Gotowanie | Fuggles (GB - 2019) | 25 g | 15 min | 4.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfolc | 1 g | Gotowanie | 5 min |