

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**
- Wyladuj 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