

## Magicae Nigrae 3.0

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **31.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **18 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	3 kg (85.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (8.5%)	80 %	900
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.125 kg (3.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Palony Jęczmień	0.1 kg (2.8%)	80 %	1150

Słody palone wrzucone na drugą przerwę.

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus-Zeus (USA - 2018)	10 g	60 min	15.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranaie (olsztyńska - Nagórki)	12000 g	Zacieranie	61 min
Inne	Woda wysładzanie (olsztyńska - Nagórki)	10000 g	Zacieranie	61 min
Czynnik do wody	Kwasfosforowy (woda do wysładzania)	4 g	Zacieranie	61 min
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Ksylitol	150 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Whirlfolc	1 g	Gotowanie	5 min