

Magis Amarum #2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **85**
- SRM **9.9**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadź używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (31.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (31.3%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
PAY7	Ale	Gęstwa	200 ml	gozdawa