

# Magnat Wielkopolski

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.87 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadź używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1.3 kg (44.8%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (55.2%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	10 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	8 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	75 ml	Fermentum Mobile