

# Magnum 2020 ver 1.0

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **62**
- SRM **6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## 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 **3.13 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Wiedeński	3 kg (93.8%)	80 %	10
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.2 kg (6.3%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (2020 - PL)	10 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Magnum (2020 - PL)	20 g	20 min	12.7 %
Gotowanie	Magnum (2020 - PL)	20 g	10 min	12.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min

Inne	Woda zacieranie (Olsztyńska - Nagórki)	10000 g	Zacieranie	61 min
Inne	Woda wyśładzanie (Olsztyńska - Nagórki)	10000 g	Zacieranie	61 min