

# Weselne Magdy

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (78.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.8%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	15 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Belma	20 g	10 min	9.4 %
Na zimno	Amore preta	30 g	7 dni	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	30 g	0 min	9.4 %
Na zimno	Belma	20 g	7 dni	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand