

# Mnich

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **21**
- SRM **6.2**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Monachijski	3 kg (66.7%)	80 %	16
Grain	Pilzneński	1 kg (22.2%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.12 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.12 %
Dry Hop	Simcoe	50 g	4 day(s)	13.3 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Liquid	20 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- 16 litrów wody 56 C , Wsypujemy śrutę i utrzymujemy 52 C przez 5 min ,potem 62 C przez 20 min potem 72 C do ujemnej próby jodowej. Filtrujemy . Chmielenie na gorąco jw. Na zimno 4 dni przed butelkowaniem.  
*Nov 26, 2017, 8:31 AM*