

# Monachijski Dunkel

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **26**
- SRM **10.8**
- Styl **Munich Helles**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa       | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski | 3 kg (100%) | 80 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 20 g  | 30 min | 7 %        |