

Monachijski lager

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **26**
- SRM **10.3**
- Styl **Dark American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **78.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **94.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **66.6 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **49.9 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **61.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **94.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	12 kg (72.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Carmel pale	0.65 kg (3.9%)	77 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (3%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (3%)	71 %	300
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (18%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	70 min	8.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	10 min	4 %
Gotowanie	Herkules	15 g	70 min	17 %