

# Monachium

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **6.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny      | 2.5 kg (59.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński      | 1.5 kg (35.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny | 0.2 kg (4.8%)  | 75 %       | 80  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 60 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------|------------|-------|--------|--------------|
| Mauribrew Weiss Y1433 | Pszeniczne | Suche | 12.5 g | Mauribrew    |