

## **munich dunkel v2**

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **7.5**
- Styl **Munich Dunkel**

### **Rozmiar warki**

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### **Surowce fermentujące**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Ekstrakcja</b>	<b>EBC</b>
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (50%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (50%)	79 %	10

### **Chmiele**

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Tettnang	27 g	15 min	3.8 %
Gotowanie	Tettnang	3 g	1 min	3.8 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
wyeast munich lager	Lager	Gęstwa	130 ml	Wyeast Labs

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirflock	0.5 g	Gotowanie	7 min