

Ciemna Strona Lewandowskiego

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **17.7**
- Styl **Munich Dunkel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **40 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (34.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (34.8%)	79 %	24
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (20.9%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.5%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.5%)	76 %	150
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.6%)	70 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	65 min	7 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP833 - German Bock Lager Yeast	Lager	Płynne	170 ml	White Labs
----------------------------------	-------	--------	--------	------------

Notatki

- 1 ml kwasu fosforowego (do wystadzania)
4 ml chlorku wapnia (do gotowania)
9 lut 2019, 12:32