

## ciemny chmielony lager

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **23**
- SRM **23.2**
- Styl **Munich Dunkel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.21 kg (51.9%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	0.27 kg (11.6%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	0.37 kg (15.9%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.11 kg (4.7%)	75 %	71
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.11 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.12 kg (5.2%)	55 %	1084
Ziarno	Cafe light	0.05 kg (2.1%)	60 %	827
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.09 kg (3.9%)	78 %	180

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Izabella	9 g	60 min	5.1 %
Brzezka przednia	Styrian Golding	10 g	60 min	3 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %