

ciemny chmielony lager

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **26.6**
- 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 **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (17.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.65 kg (22.8%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (42.1%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.15 kg (5.3%)	75 %	71
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.1 kg (3.5%)	78 %	100
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.05 kg (1.8%)	60 %	999
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.1 kg (3.5%)	55 %	1084
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (3.5%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	30 g	50 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	5 min	2.6 %
Na zimno	Zula	10 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Styrian Golding	20 g	3 dni	3.6 %