

ciemny chmielony lager

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **24**
- SRM **20.3**
- 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 **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (55.8%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	0.25 kg (11.6%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	0.35 kg (16.3%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.1 kg (4.7%)	75 %	71
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.1 kg (4.7%)	55 %	1084
Ziarno	Cafe light	0.05 kg (2.3%)	60 %	827

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	20 g	45 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	6 min	3.6 %