

Dunkel

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **19.7**
- Styl **Munich Dunkel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **32.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (40%)	79 %	16
Ziarno	Cara Ruby Castle	1 kg (8%)	72 %	49
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (8%)	81 %	53
Ziarno	Chocolate Malt	0.5 kg (4%)	60 %	800
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (40%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Tettnanger	50 g	10 min	3.3 %
Gotowanie	Tettnanger	50 g	5 min	3.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	23 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Brzeczka 11.07
Po 7 dniach 15°
burzliwa 14 dni
Cicha 14 dni
11 mar 2022, 10:49