

Dunkel

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **16**
- SRM **19.5**
- Styl **Munich Dunkel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (39.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (49.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Cara wheat | 0.35 kg (6.9%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (4%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nadwiślański | 25 g | 65 min | 5.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau | 25 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|-------|--------------|
| munich wheat | Pszeniczne | Suche | 10 g | f |