

# Francuska bawarka nad Dunajem III

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **11.9**
- Styl **Munich Dunkel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	6 kg (87%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.45 kg (6.5%)	75 %	150
Ziarno	Melanoiden Malt	0.45 kg (6.5%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	60 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	30 g	20 min	5.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Hot Head	Ale	Gęstwa	150 ml	własne

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	10 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Warka #27.  
25.07.2017  
25 lip 2017, 14:50