

Francuska bawarka nad Dunajem

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **16**
- Styl **Munich Dunkel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (87%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.5%)	75 %	150
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (6.5%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	20 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	20 g	30 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Bitwa pod Zusmarshausen – potyczka stoczona 17 maja 1648 roku pomiędzy armią cesarską dowodzoną przez Maksymiliana von Grönsfelda a połączonymi wojskami szwedzkimi i francuskimi dowodzonymi przez Gustawa Wrangla i Henri'ego de Turenne'a, była ostatnim większym starciem wojny trzydziestoletniej na ziemiach niemieckich. Bitwa zakończyła się zwycięstwem wojsk szwedzko-francuskich. Nieporozumienia w armii cesarsko-bawarskiej, a w konsekwencji jej podział zostały wykorzystane przez Szwedów. 17 maja w okolicach Zusmarshausen koło Augsburga (100 km od Monachium) siły szwedzko-francuskie zaskoczyły armię cesarską. W wyniku zwycięstwa siły szwedzko-francuskie wkroczyły na terytorium południowych Niemiec, które pustoszyły niemiłosiernie do momentu zawarcia pokoju westfalskiego.
8 lis 2016, 10:36