

# LEM | Oatmeal Munich Dunkel Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **32.2**
- Styl **Munich Dunkel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (34.5%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (3.4%)	68 %	1202
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (34.5%)	78 %	18
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (6.9%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	0.3 kg (10.3%)	80 %	---
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.1 kg (3.4%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	60 min	3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	20 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale