

MC

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- SRM **15.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.92 kg (16.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	4.28 kg (76.9%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.12 kg (2.2%)	78 %	400
Ziarno	Melanoiden Malt	0.12 kg (2.2%)	80 %	39
Ziarno	Barwiący	0.12 kg (2.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30.56 g	50 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	12.22 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
munich lager	Lager	Płynne	183.33 ml	wyest