

MJ

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **3.6**
- Styl **Munich Helles**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **66 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.69 kg (88.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.57 kg (10.8%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.03 kg (0.5%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	14.35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	19.13 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	9.57 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
munich lager	Lager	Płynne	119.57 ml	wyest