

Mnich 2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **11.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.9 kg (61.7%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (25.5%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (4.3%)	75 %	300
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (4.3%)	81 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	10 g	30 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	---