

## Mnich

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **21**
- SRM **6.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (66.7%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- 16 litrów wody 56 C , Wsypujemy śrutę i utrzymujemy 52 C przez 5 min ,potem 62 C przez 20 min potem 72 C do ujemnej próby jodowej. Filtrujemy . Chmienie na gorąco jw. Na zimno 4 dni przed butelkowaniem.  
26 lis 2017, 08:31