

# Monachijski ciemny uchodźca

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **23.7**
- Styl **Munich Dunkel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3.7 kg (60.7%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Special B Malt              | 0.2 kg (3.3%)  | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Barley, Flaked              | 0.8 kg (13.1%) | 70 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 0.8 kg (13.1%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Carafa                      | 0.2 kg (3.3%)  | 70 %       | 664 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.4 kg (6.6%)  | 81 %       | 53  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 30 g  | 40 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Hallertau | 25 g  | 30 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Hallertau | 25 g  | 20 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                                   | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---|-------|--------|--------|--------------|
| WLP820 - Oktoberfest/Märzen Lager Yeast | Lager | Płynne | 100 ml | White Labs   |