

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