

MONACHIJSKI HELLES

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **Munich Helles**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	2.5 kg (92.6%)	--- %	4
Ziarno	Słód karmelowy jasny Carahell® Weyermann®	0.2 kg (7.4%)	--- %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hallertauer Mittelfrüh	15 g	60 min	4.8 %
Whirlpool	Hallertauer Mittelfrüh	15 g	20 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Saflager W34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis Saflager

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfoc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- schłodzenie brzezki do temp. 9-10°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 9-10°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C (przerwa diacetylowa);
rozlew - poziom nasycenia 2,2-2,3 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO₄ 0-50; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -50-0
8 lis 2021, 21:56