

# Monachijski klasztor

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **14**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (33.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (49.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (6.6%)	70 %	299
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Torrefied	0.12 kg (4%)	79 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %