

## Monachijskie 2020 \*\*\*\*

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **6.9**
- Styl **Munich Dunkel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.57 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński premium 2-2,5 Weyermann | 5 kg (62.5%) | 82.23 %    | 2   |
| Ziarno | Monachijski typ I 12-17 Weyermann  | 2 kg (25%)   | 78 %       | 15  |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 Weyermann | 1 kg (12.5%) | 78 %       | 23  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga granulát   | 20 g  | 40 min | 9.6 %      |
| Gotowanie | Sybilla granulát | 20 g  | 20 min | 6.2 %      |
| Gotowanie | Lubelski         | 20 g  | 10 min | 4.2 %      |
| Whirlpool | lunga granulát   | 10 g  | 1 min  | 9.6 %      |
| Whirlpool | Sybilla granulát | 10 g  | 1 min  | 6.2 %      |
| Whirlpool | Lubelski         | 10 g  | 1 min  | 4.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W-34/70 | Lager | Gęstwa | 500 ml | Fermentis    |

### Notatki

- Czerwone w kolorze, podobne w smaku do Red Lager ale bardziej pełne. Bardziej wytrawne w finiszu niż Marcowe 2017. Styl pomiędzy Helles a Dunkel.  
22 sie 2020, 19:26