

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