

Monachijskie

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski | 3 kg (54.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (27.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 1 kg (18.2%) | 74 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|-------|--------------|
| Fermentis w34 | Lager | Suche | 11 g | --- |