

monachijskie

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **17.5**
- Styl **Munich Dunkel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3.5 kg (72.9%) | 79 % | 32 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.4 kg (8.3%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | melanoidynowy | 0.3 kg (6.3%) | 78 % | 80 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.3 kg (6.3%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 0.3 kg (6.3%) | 78 % | 51 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bramling cross | 5 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 15 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|