

monachijskie

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **10.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (50%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.7%)	80 %	4
Ziarno	caramel dark	0.5 kg (8.3%)	75 %	90
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.6 kg (10%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (15%)	79 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga goryczkowy	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m74	Lager	Gęstwa	100 ml	---