

# Monachijskie ALE

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **19**
- SRM **10**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **25 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (53.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Specjal w Malt	0.2 kg (3.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	25 g	60 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	marynka	10 g	5 min	7.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	1500 ml	---