

# monachijskie jasne

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **83**
- SRM **6.2**
- Styl **Munich Helles**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

## Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **2 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	2 kg (47.1%)	80.5 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (47.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.4%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.15 kg (3.5%)	74 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	10 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Suche	11 g	---

## Notatki

- chmiel szyszka suszona - zbiory 2018  
25 lis 2019, 07:50