

Monachijsko pszeniczne na t-58

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **6.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.6 kg (50%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1.6 kg (50%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Premiant | 40 g | 10 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safbrew T-58 | Ale | Suche | 10.27 g | Fermentis |