

moncar

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **7.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Wyszładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4.5 kg (88.2%)	80 %	16
Ziarno	barke	0.6 kg (11.8%)	--- %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33 I	Lager	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- franekca.pl.tl
17 lis 2018, 12:09