

# MoonHell

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Munich Helles**

## 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (8%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.1%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Biowar Pilsner Urquell	Lager	Płynne	200 ml	---

## Notatki

- - Po przerwie 62C dekokt 7L gotowanie 15min

- Fermentacja 10C  
29 sie 2018, 11:04