

Munich Dunkel (MD)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **17.4**
- Styl **Munich Dunkel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **54.4 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **75.5 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **60.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **54.4C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75.5C**
- Wystadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ I Weyermann	1.63 kg (42.4%)	72 %	14
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.61 kg (41.9%)	72 %	20
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (13%)	72 %	4
Ziarno	Carafa II Weyermann	0.1 kg (2.6%)	72 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	35 g	60 min	3.1 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	10 min	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2308 Munich Lager	Lager	Płynne	125 ml	---

Notatki

- 17/11/2024 - warzenie
17 lis 2023, 21:29