

Munich Dunkel - Piwoszarnia.pl

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **12.1**
- Styl **Munich Dunkel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (44.4%)	78 %	18
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.125 kg (5.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.125 kg (5.6%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	13 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	13 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik gęstwa	Ale	Gęstwa	300 ml	---