

munich hell yes!

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **3.4**
- Styl **Munich Helles**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.4 kg (89.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (9.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.03 kg (1.1%) | 75 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 10 g | 60 min | 6.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Spalt Select | 12 g | 25 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Spalt Select | 11 g | 10 min | 4 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-------|--------|------------|--------------|
| wyeast - munich lager | Lager | Płynne | 1043.48 ml | --- |