

# Munich Helles

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **3.7**
- Styl **Munich Helles**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (88.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.03 kg (0.7%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	12 g	70 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- 49°C - 51°C - 20 min,  
62°C - 63,5°C - 15 min,  
dekoka 69,5°C - 71,5°C - 16 min,  
dekoka 100°C - 20 min,  
zacier główny w tym czasie: 62°C - 63°C - 58 min,  
70°C - 71,5°C - 20 min,  
76°C - 77°C - 5 min.  
28 wrz 2017, 09:32