

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