

munich helles

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **23**
- SRM **2.8**
- Styl **Munich Helles**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilsen wyermann	4.7 kg (94%)	--- %	2.5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	35 g	60 min	2.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	7 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2206 Bavarian Lager	Lager	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs