

# Munich Helles

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **4.5**
- Styl **Munich Helles**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **102.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **57.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **76.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **57.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **64.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **102.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	15 kg (78.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.43 kg (17.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.71 kg (3.7%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	70 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	5 min	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	857.14 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre