

Orzechówka (Dunkel)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **21.4**
- Styl **Munich Dunkel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (51.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.3 kg (33.8%)	79 %	22
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.2 kg (5.2%)	75 %	70
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (5.2%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.15 kg (3.9%)	70 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Perle	15 g	75 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	10 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew Diamond Lager	Lager	Suche	11 g	Lallemand