

# Red Munich Lager

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **45**
- SRM **11.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	red active Viking malt (Sahti)	5 kg (87%)	79 %	35
Dodatek	płatki ryżowe błyskawiczne	0.75 kg (13%)	75 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	30 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	10 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w-34/70	Lager	Suche	11.5 g	Saflager