

# Resztkowy Munich

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **24.4**
- Styl **Munich Dunkel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (41.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (37.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (12.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (6.3%)	75 %	150
Ziarno	Melanoiden Malt	0.05 kg (2.1%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %
Gotowanie	Perle	5 g	5 min	5.9 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Mech irlandzki	1 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Zacieranie wg. [https://www.wiki.piwo.org/Munich\\_Dunkel\\_\(Podlaskie\\_Ciemne\),\\_Andrzej\\_Jankowski\\_\(adanjan\)\\_3\\_gru\\_2017,\\_23:02](https://www.wiki.piwo.org/Munich_Dunkel_(Podlaskie_Ciemne),_Andrzej_Jankowski_(adanjan)_3_gru_2017,_23:02)