

TMV

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **33.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (51.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.1%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.15 kg (3.1%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.2%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (3.1%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (14.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	500 ml	Mangrove Jack's