

## Wieczorne żniwa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **16.8**
- Styl **Munich Dunkel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (82%)	80 %	16
Ziarno	Melanoidowy	0.4 kg (6.6%)	75 %	70
Dodatek	Oats, Flaked	0.2 kg (3.3%)	80 %	2
Ziarno	Teak	0.3 kg (4.9%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.3%)	70 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	26 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile