

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 |