Francuska bawarka nad Dunajem

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **---**
- IBU **30**
- SRM **16**
- Style **Munich Dunkel**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.8 liter(s)**
- Total mash volume **18.4 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Monachijski typ II	4 kg *(87%)*	79 %	22
Grain	Strzegom Karmel 150	0.3 kg *(6.5%)*	75 %	150
Grain	Melanoiden Malt	0.3 kg *(6.5%)*	80 %	39

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Huell Melon	20 g	60 min	7.5 %
Aroma (end of boil)	Huell Melon	20 g	30 min	7.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Slant	100 ml	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	4 g	Boil	10 min

Notes

- Bitwa pod Zusmarshausen – potyczka stoczona 17 maja 1648 roku pomiędzy armią cesarską dowodzoną przez Maksymiliana von Gronsfelda a połączonymi wojskami szwedzkimi i francuskimi dowodzonymi przez Gustawa Wrangla i Henri'ego de Turenne’a, była ostatnim większym starciem wojny trzydziestoletniej na ziemiach niemieckich. Bitwa zakończyła się zwycięstwem wojsk szwedzko-francuskich. Nieporozumienia w armii cesarsko-bawarskiej, a w konsekwencji jej podział zostały wykorzystane przez Szwedów. 17 maja w okolicach Zusmarshausen koło Augsburga (100 km od Monachium) siły szwedzko-francuskie zaskoczyły armię cesarską. W wyniku zwycięstwa siły szwedzko-francuskie wkroczyły na terytorium południowych Niemiec, które pustoszyły niemiłosiernie do momentu zawarcia pokoju westfalskiego.
  Nov 8, 2016, 10:36 AM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.