

Recette Munich Dunkel

Style : Munich Dunkel
Méthode : Tout grain
Fermentation : Lager
Volume : 30.0 L
Efficacité d'empâtage : 72%
Efficacité de la brasserie : 71.4%

Ratio IBU/DI : 0.35
Coût total : -

🌾 Céréales et sucres

QUANTITÉ	NOM	MALTERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
6 kg	BEST Munich Dark	BESTMALZ	Grains	Empâtage	28 EBC	88.5 %	-
606 g	Malt Caramunich II	Weyermann	Grains	Empâtage	120 EBC	8.9 %	-
175 g	Malt Carafa I	Weyermann	Grains	Empâtage	900 EBC	2.6 %	-

🌿 Houblons

QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITION	TEMPS	IBU	COÛT TOTAL
37.5 g	Tettnang	Pellets	5.0 %	Ébullition	60 minutes	17.7	-

🍷 Levures

QUANTITÉ	NOM	LABORATOIRE	FORME	COÛT TOTAL
22 g	W-34/70 Saflager Lager	Fermentis	Sèche	-

Empâtage

- Concasser les grains
- Faire chauffer 17 L d'eau à 73.2°C
- Palier
Saccharification à 66°C pendant 60 minutes
- Filtrer et rincer les drêches avec **28.8 L d'eau à 75.0°C**

Ratio eau/grain de départ : 2.5 L/kg
pH cible : 5.4
pH : _____

Volume d'ébullition : 39.7 L
Temps d'ébullition : 60 minutes
Densité avant ébullition : 1.038

Ébullition

- Porter le moût à ébullition
- Ajouter les : **37.5 g de Tettnang**
- Minuteur 60 minutes*
- Faire refroidir le moût

Fermentation

Primaire : 21 jours à environ 13.0°C

Secondaire : 2 jours à environ 18.0°C

Tertiaire : 21 jours à environ 7.0°C

Garde en bouteille : 7 jours à environ 21.0°C

Carbonatation : 2.2 volumes

Date de début : _____

Notes : _____

Notes : _____

Notes : _____

Notes : _____

DI est. : 1.050

DI : _____

DF est. : 1.012

DF : _____

Alcool est. : 5.0 % alc./vol.

Alcool : _____ % alc./vol.

EBC : 47

IBU : 17