

Münchener Dunkel

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 20 Liter
- Hauptguss: 14.6 Liter
- Nachguss: 17.4 Liter
- Gesamtbrauwasser: 32 Liter

Schüttung

- **Münchener Malz** 3.8kg (92%)
- **Melanoidinmalz** 0.2kg (4%)
- **Caramüch Typ II** 0.2kg (4%)

Gesamtschüttung: 4.2 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe W34/70 (untergärig)

Kommentar

Klassisches Münchener Dunkel

Temperatureinstellung 9,5 - 13° == Gärtemperatur 14,3°C

Code 6