

Münchener Dunkles

Münchener mout	17EBC	8850 gram
Pilsmout	3EBC	900 gram
Zwarte mout	1400EBC	100 gram

Hop Hallertauer Mittelfrüh 4,3% alpha

Gist: giststarter van 1,5 liter met Wyeast 2308 (Munich Lager)
(omdat de giststarter niet liep ook nog toegevoegd:
1 zakje korrelgist Saflager S-23)

Maischschemata:

38°	50°	63°	69°	77°
15 min	30 min	15 min	15 min	5 min

Brouwwater 40 liter; spoelwater 14 liter

Totale kooktijd 90 minuten

Hopgiften: 25 gram (75 minuten meekoken)
15 gram (45 minuten)
30 gram (10 minuten)
45 gram (5 minuten)

Vergisting bij 8°C (5 dagen) daarna 4°C (6 weken)

Begin SG 1058

Eind SG 1010

Uiteindelijk gebotteld 40,5 liter