

Marcowe

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **10.2**
- Style **Oktoberfest/Märzen**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **58 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **12.3 liter(s)**
- Total mash volume **15.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Wiedeński	2 kg (57.1%)	79 %	10
Grain	Pilzneński	0.5 kg (14.3%)	81 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.75 kg (21.4%)	79 %	22
Grain	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.7%)	78 %	4
Grain	Special B Malt	0.05 kg (1.4%)	65.2 %	315

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	12 g	55 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wlp925	Lager	Liquid	100 ml	---

Notes

- - Brak wysładzania , dlatego taka niska wydajność
- Fermentacja:
 - start 14,5 stopnia - ciśnienie 1 bar
 - 2 dzień 15,5 stopnia - - ciśnienie 1 bar
 - 3 dzień 16,5 stopnia - - ciśnienie 1 bar
 - 4 dzień -7dzień 16,5 stopnia - - ciśnienie 1 bar
 - 7-9 dzień 17 stopni - - ciśnienie 1 bar
 - 10 - 14 dzień Cold crash 0 stopni

Bardzo dobre piwo, czysty profil, słodowe, chlebowe, goryczka w punkt
Oct 12, 2021, 6:04 PM