Marzec W Pełnym Słońcu

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **8.1**
- Style **Oktoberfest/Märzen**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **15 %**
- Size with trub loss **17.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **21.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.1 liter(s)**
- Total mash volume **18.8 liter(s)**

Steps

- Temp **54 C**, Time **10 min**
- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **14.1 liter(s)** of strike water to **59.7C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **54C**
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **12 liter(s)** of **76C** water or to achieve **21.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pilzneński Weyermann® (Niemcy)	2 kg *(42.6%)*	--- %	4
Grain	Słód monachijski typ I Viking Malt (Polska)	1.5 kg *(31.9%)*	--- %	13.5
Grain	Słód wiedeński Viking Malt (Polska)	1 kg *(21.3%)*	--- %	9.5
Grain	Słód karmelowy 150 Viking Malt (Polska)	0.2 kg *(4.3%)*	--- %	140

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tettnang	15 g	60 min	5.2 %
Boil	Spalt Select	20 g	30 min	6.1 %
Boil	Saaz	15 g	10 min	3.4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	11.5 g	Fermentis

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

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirfloc	1.3 g	Boil	10 min
Jest to środek klarujący który z powodzeniem stosuje w moich warkach, w przybliżeniu ~1.3g Whirfloc to połowa tabletki.				
Other	Glukoza	80 g	Bottling	---

Notes

- Fermentacja 3 tygodnie przy 11-14°C, po tym czasie dodać 80g rozpuszczonej w wodzie glukozy i rozlać do butelek po czym odstawić w chłodne miejsce do leżakowania (czyt. do piwnicy) na 40 dni przy ~3°C. Po tym czasie powinno być gotowe.
  Mar 18, 2023, 10:29 AM