

#2 Marcowe (inspiracja z piwo.org Marcowe by Mariusz_Bystryk_(Maryh))

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **8.6**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **77 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	1.65 kg (34.5%)	78 %	16
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.31 kg (27.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.45 kg (30.3%)	79 %	7
Ziarno	Viking Caramel 50	0.152 kg (3.2%)	75 %	50
Ziarno	Viking Caramel Aromatic Malt	0.115 kg (2.4%)	76 %	180
Ziarno	Malteurop Słód karmelowy Carmel	0.04 kg (0.8%)	76 %	120
Ziarno	Acid Malt	0.071 kg (1.5%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Lublin	25 g	20 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Gotowanie	10 min