

#51 Pszeniczne marcowe

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Wysładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (22.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (11.1%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	60 min	3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	45 min	3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	30 min	3 %
Gotowanie	Perle	15 g	20 min	7.2 %
Gotowanie	Perle	15 g	10 min	7.2 %
Gotowanie	Perle	20 g	5 min	7.2 %
Na zimno	Northern Brewer	100 g	3 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis