

#57 & #58 Marcowe + American Lager

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **7.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (38.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2.6 kg (33.1%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (25.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.25 kg (3.2%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	1 min	4 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Amarillo + Citra tylko do drugiego piwa

24 mar 2023, 22:53