

Ja...Ja.... Das wunder beer

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **8.1**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20.8%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	red ale	0.3 kg (6.3%)	70 %	80
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	10 g	10 min	5 %
Gotowanie	Tettnang	10 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertauer Mittelfruh	20 g	5 min	5 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis
------------------	-------	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min